

# **Comensalidade e Cozinha no Mundo dos Mosteiros e Conventos: Espaços, Decoração e Funções**

**Débora Sofia Fernandes Roberto**

**Dissertação de Mestrado em História de Arte – Época Moderna e  
Expansão**

**Setembro 2018**

[DECLARAÇÕES]

Declaro que esta Dissertação é o resultado da minha investigação pessoal e independente. O seu conteúdo é original e todas as fontes consultadas estão devidamente mencionadas no texto, nas notas e na bibliografia.

O candidato,

\_\_\_\_\_

Lisboa, .... de ..... de .....

Declaro que esta Dissertação se encontra em condições de ser apreciado pelo júri a designar.

O orientador,

\_\_\_\_\_

Lisboa, .... de ..... de .....

## Agradecimentos

A elaboração de uma dissertação de mestrado é uma tarefa nada fácil. Mas também só é possível com a colaboração de terceiros a quem me cumpre expressar a minha gratidão.

Ao fim de tantas páginas escritas, lidas, relidas e reescritas, parece-me tarefa impossível redigir algumas linhas para sinceramente agradecer a todos os que me ajudaram, incentivaram e apoiaram para que esta tese chegasse a bom porto.

Em primeiro lugar quero agradecer ao meu orientador, o Professor Carlos Alberto Louzeiro de Moura. Muito grata pelas sugestões e críticas que me permitiram a realização de um bom trabalho.

Gostaria também de endereçar um muito obrigado ao Doutor Luís Sebastian e à guia local Luísa, por me disponibilizarem os materiais em estudo nesta dissertação, assim como pelos documentos fornecidos e informações prestadas acerca do Mosteiro de São João de Tarouca. À Professora Maria Máxima Vaz pela sua disponibilidade em me receber e partilhar o seu conhecimento sobre o Mosteiro de São Dinis e São Bernardo em Odivelas. Aos responsáveis pela Biblioteca Municipal de Arouca pela disponibilidade e pela partilha de informação que me dispuseram.

Quero deixar um agradecimento muito especial aos meus pais, aos meus amigos e ao Gonçalo pela paciência, confiança e carinho que sempre demonstrou em mim. Quero agradecer à minha família e fazer aqui uma pequena homenagem e agradecimento à minha avó Angelina que não chegou a ver a conclusão deste trabalho.

*“Só me resta o consolo de que aí no céu exista uma nuvem com nome de Avó.”*

## Resumo

A pesquisa que se segue insere-se no âmbito História da Arte Monástica da Época Moderna em Portugal, tendo como área de interesse, a problemática relativa à Comensalidade e Cozinha, avaliando os conceitos de espaço, funcionalidade e decoração.

Embora existam alguns ensaios sobre as cozinhas e os refeitórios monásticos e o seu conteúdo artístico, facto é que, até à data, não existia um estudo que unisse os factos históricos e artísticos sobre o mesmo. Sendo um tema pouco conhecido, muito há ainda para estudar, pesquisar e publicar sobre estes espaços de comensalidade. Conhecer a importância da utilização destas dependências monásticas no meio da vida em comunidade de uma ordem religiosa. E salientar também os aspectos da sua construção, o seu desenvolvimento no decorrer dos séculos, mais os bens alimentares produzidos nestas casas monásticas que chegaram até aos dias de hoje como herança cultural na gastronomia. A organização das formas de comensalidade das diversas famílias religiosas, tendo em consideração a regulamentação e as suas normas disciplinares, mas fugia nos comportamentos conhecidos por variadas fontes escritas que nos descrevem o quotidiano de algumas delas.

Alguns casos que consideramos notáveis naquilo que chegou até aos nossos dias do Património Português da Época Moderna. E outros numerosos conjuntos de importância e estado de preservação muito diferentes.

**Palavras-Chave:** comensalidade, cozinhas, mundo monástico-conventual, espaços, funções, decoração, doçaria



## Abstract

The following research is part of the History of Monastic Art of the Modern Period in Portugal, having as an area of interest, the problems related to Commensality and Cuisine, evaluating the concepts of space, functionality and decoration.

Although there are some essays on kitchens and monastic dining rooms and their artistic content, in fact there has been no study to date joining historical and artistic facts about it. Being a little known theme, there is still much to study, research and publish about these spaces of commensality. To know the importance of the use of these monastic facilities in the community life of a religious order. It should also be emphasized the aspects of its construction, its development over the centuries, and the food products produced in these monastic houses that have reached the present day as a cultural heritage in gastronomy. The organization of the commensal forms of the various religious families, taking into account the regulations and their disciplinary norms, but escaped in the behaviors known by several written sources that describe to us the daily life of some of them. Some cases that we consider remarkable in what has arrived until our days of the Portuguese Patrimony of the Modern Time. And many other sets of very different importance and state of preservation.

**Keywords:** commensality, kitchens, monastic world, spaces, functions, decoration, confectionery

## Índice

Introdução .....	14
1 A vivência monástica e a tradição das áreas de comensalidade .....	16
2 A cozinha e a doçaria dos conventos como expressão de austeridade e festa.....	31
3 Alguns casos notáveis da Idade Moderna em Portugal.....	52
3.1 Mosteiro de Santa Cruz de Coimbra.....	52
3.2 Convento de Cristo .....	55
3.3 Mosteiro de São Dinis e São Bernardo, em Odivelas .....	60
3.4 Mosteiro de Santa Maria de Alcobaça .....	69
3.5 Palácio e Convento de Mafra .....	83
3.6 Convento das Trinas do Mocambo.....	97
3.7 Mosteiro de São Bento da Saúde .....	104
4 Outras cozinhas e refeitórios dos espaços religiosos portugueses e a organização das suas formas de comensalidade .....	107
4.1.1 Mosteiro de São João de Tarouca .....	107
4.1.2 Mosteiro de Santa Maria da Vitória, Batalha .....	115
4.1.3 Mosteiro de Santa Maria de Flor da Rosa .....	119
4.1.4 Mosteiro dos Jerónimos .....	120
4.1.5 Mosteiro de Santa Clara-a-Velha em Coimbra .....	122
4.1.6 Mosteiro de Santa Clara a Nova, Coimbra .....	125
4.1.7 Mosteiro de Jesus, de Aveiro.....	127
4.1.8 Mosteiro de São Martinho de Tibães .....	131
4.1.9 Mosteiro de São Bento da Vitória .....	138
4.1.10 Convento de Nossa Senhora da Conceição dos Cárdeas.....	139

4.1.11	Convento do Bom Sucesso .....	140
4.1.12	Mosteiro de São Bento de Cástris .....	141
4.1.13	Mosteiro de São Cristóvão de Lafões .....	146
4.1.14	Mosteiro de São Pedro e São Paulo de Arouca .....	149
4.1.15	Mosteiro de Santa Maria do Lorvão .....	154
4.1.16	Convento da Nossa Senhora da Estrela .....	163
	Conclusão.....	165
	Bibliografia.....	168
	Anexo .....	180

## Índice de Figuras

<b>Figura 1-1</b> - Fonte: Saint Gall, O designado plano ideal do Mosteiro Suíço do Séc. IX (in Christian Norberg – Schulz) .....	22
Legenda da Figura 1-1: .....	23
<b>Figura 1-2</b> Taddeo Gaddi, "Última Ceia" - Santa Croce, em Florença - 1340. Imagem: Wikipédia .....	27
<b>Figura 1-3</b> - "Última Ceia" fresco de Andrea del Castagno (1445 – 1450), no refeitório do Convento de Santa Apolónia. Fonte: Wikipédia. ....	27
<b>Figura 1-4</b> - “Cena a Casa di Levi” de Paolo Veronese, 1573, na Academia de Veneza. Fonte: Wikipédia.....	30
<b>Figura 3-4</b> - Púlpito do refeitório e registo do acesso João de Ruão, c. 1530. Foto do Livro “Mosteiro de Santa Cruz de Coimbra”, Maria Lurdes Craveiro .....	53
<b>Figura 3-5</b> - Mestre Odarte (1534) Escultura em barro Coimbra, Museu Nacional Machado de Castro. Fonte: Wikipédia .....	54
<b>Figura 3-1</b> - Refeitório do Convento de Cristo em Tomar .....	55
<b>Figura 3-2</b> - Cozinha do Convento de Cristo. Foto da própria autora. ....	57
<b>Figura 3-3</b> - Peças de louças expostas no refeitório do Convento de Cristo.....	59
<b>Figura 3-6</b> - Organigrama representativo do tecto do Refeitório do Mosteiro de Odivelas. Feito pela própria autora.....	63
<b>Figura 3-7</b> - Painele Frade no púlpito; em baixo, à frente do povo, cestos com pães. Foto da Autora.....	64
<b>Figura 3-8</b> - Descrição geral do plano do Mosteiro de Santa Maria de Alcobaça .....	70
<b>Figura 3-9</b> - Lavabo do Mosteiro de Alcobaça. Foto da Autora. ....	72
<b>Figura 3-10</b> - Corrente de Água na Cozinha do Mosteiro de Santa Maria de Alcobaça. Foto da Autora.....	75
<b>Figura 3-11</b> - Refeitório do Mosteiro de Alcobaça. Foto da Autora.....	77

<b>Figura 3-12</b> - Púlpito do Refeitório do Mosteiro de Santa Mara Huerta. Foto: Site Oficial Mosteiro de la Huerta .....	78
<b>Figura 3-13</b> - Planta do Palácio e Convento de Mafra. Autoria de Watson. ....	84
<b>Figura 3-14</b> - Refeitório do Palácio e Convento de Mafra. Foto da Autora. ....	86
<b>Figura 3-15</b> - Refeitório do Palácio e Convento de Mafra. Foto da Autora .....	87
<b>Figura 3-16</b> - Cozinha da Enfermaria do Palácio e Convento de Mafra. Foto da Autora. ....	89
<b>Figura 3-17</b> - Cozinha do Paço de Vila Viçosa. Foto: Site Oficial do Paço de Vila Viçosa. ....	90
<b>Figura 3-18</b> - Cozinha do Palácio do Correio Mor, Loures.....	94
<b>Figura 3-19</b> - Cozinha do Convento de Santa Ana do Carmo., Foto da Autoria: André Manique. ....	95
<b>Figura 3-20</b> - Medalhão central do tecto da Cozinha Grande do Convento das Trinas do Mocambo, representado o emblema da Santíssima Trindade: o Anjo Libertador dos Cativos. Fonte: (João Miguel Simões, pg.75).....	97
<b>Figura 3-21</b> - Azulejos avulso na Cozinha grande do Convento das Trinas. ....	98
<b>Figura 3-22</b> - Azulejos avulsos na Cozinha do Mosteiro de São Dinis e São Bernardo em Odivelas. Foto da Própria Autora.....	98
<b>Figura 3-23</b> - Tecto da Cozinha grande, no centro encontra-se o Medalhão da Ordem Trinitária. Fonte: delisboaparaportugal.blogspot.com .....	101
<b>Figura 3-24</b> - Lavatórios da Cozinha grande. Fonte: delisboaparaportugal.blogspot.com .....	101
<b>Figura 3-25</b> - Vista Geral da Cozinha Pequena ou enfermaria, revestida por azulejos de figura avulsa. Sala reinventada por Manuel Santos Estevens para ser o gabinete do director do Arquivo Central das Secretarias de Estado. Constitui o mais cénico testemunho dos anos 40. (João Miguel Simões, pp.145) .....	102
<b>Figura 3-26</b> - Aspecto actual da Cozinha Grande do Convento das Trinas do Mocambo. “Outro aspecto da mesma cozinha vendo-se além da porta, o refeitório. Entre as duas portas, ao fundo, está colocada a mesma central da sala. À direita duas mesas que devem desaparecer”. (João Miguel Simões, pg.117).....	102
<b>Figura 3-27</b> - Pormenor da mesa da Cozinha do Palácio das Necessidades. Fonte: <a href="http://patrimoniocultural.cm-lisboa.pt/lxconventos/ficha_imprimir.aspx?id=620">http://patrimoniocultural.cm-lisboa.pt/lxconventos/ficha_imprimir.aspx?id=620</a> .....	103

<b>Figura 3-28</b> - Cozinha do Palácio das Necessidades. Fonte: <a href="http://patrimoniocultural.cm-lisboa.pt/lxconventos/ficha_imprimir.aspx?id=620">http://patrimoniocultural.cm-lisboa.pt/lxconventos/ficha_imprimir.aspx?id=620</a> .....	103
<b>Figura 3-29</b> – Planta do piso térreo do Mosteiro de São Bento da Saúde, 1834. Desenho a tinta-da-china com aguada, de autor desconhecido, AHMOP. Fonte: <a href="http://www.parlamento.pt">www.parlamento.pt</a> .....	104
<b>Figura 4-1</b> - Mosteiro de São João de Tarouca. Fonte: Foto da própria autora.....	107
<b>Figura 4-2</b> - Aspeto da reconstituição tridimensional: Interior da cozinha. Fonte: Luís Sebastian; Paulo Bernardes, “Cister: por entre História e Imaginário” .....	111
<b>Figura 4-3</b> - Louça utilizada na cozinha do Mosteiro de São João de Tarouca. Foto da própria autora. ....	112
<b>Figura 4-4</b> - Aspeto da reconstituição tridimensional: Interior do refeitório. Fonte: Luís Sebastian. ....	113
<b>Figura 4-5</b> - Refeitório do Mosteiro da Batalha. Actual Sala do Museu de Oferendas ao Soldado Desconhecido. Foto da Autora.....	115
<b>Figura 4-6</b> - Lavabo do Mosteiro da Batalha. Foto da Autora .....	116
<b>Figura 4-7</b> – Púlpito do Refeitório do Mosteiro da Batalha, Actual Sala do Museu de Oferendas ao Soldado Desconhecido. Foto da Autora. ....	117
<b>Figura 4-8</b> - Antigo Refeitório do Mosteiro de convertido em bar pelo grupo hoteleiro Pestana. Foto: <a href="http://www.pestana.com">www.pestana.com</a> .....	120
<b>Figura 4-9</b> - Fotografia retirada do livro “Jerónimos 4 séculos de pintura” pg.135. O refeitório no Mosteiro dos Jerónimos em 1945.....	121
<b>Figura 4-10</b> - Claustro do Convento de Santa Clara-A-Velha, em Coimbra. <a href="http://culturanorte.pt">culturanorte.pt</a> ... ..	124
<b>Figura 4-11</b> - Intervenção de Fernanda Fragateiro no antigo refeitório militar. Fonte: Fernando Fontes/Global Imagens. Diário de Notícias. ....	125
<b>Figura 4-12</b> - Refeitório revestido por painéis de azulejo do Mosteiro de Jesus.....	127
<b>Figura 4-13</b> - Cozinha do Mosteiro de Tibães. Foto: <a href="http://www.mybrainsociety.blogspot.com">www.mybrainsociety.blogspot.com</a> .....	133
<b>Figura 4-14</b> - Refeitório do Convento dos Cárdeas .....	139
<b>Figura 4-15</b> - Refeitório actual do Convento do Bom Sucesso.....	140
<b>Figura 4-16</b> – Planta do Mosteiro de São Bento de Cástris, da autoria de Antónia Conde .....	141

<b>Figura 4-17</b> - Estado Actual do Refeitório do Mosteiro de São Bento de Cástris (2012). .....	143
<b>Figura 4-18</b> - Púlpito do Refeitório do Mosteiro de São Bento de Cástris (2012).....	145
<b>Figura 4-19</b> - Mosteiro de São Cristóvão de Lafões. Foto: <a href="http://www.mosteirosaocristovao.com..">www.mosteirosaocristovao.com..</a>	146
<b>Figura 4-20</b> - Refeitório do Mosteiro de Lafões. ....	147
<b>Figura 4-21</b> - Cozinha do Mosteiro de São Pedro e São Paulo de Arouca. Fonte: <a href="http://culturante.pt">culturante.pt</a> .....	151
<b>Figura 4-22</b> - Chaminé da cozinha do Mosteiro de Santa Maria de Arouca. <a href="http://culturante.pt..">culturante.pt..</a>	152
<b>Figura 4-23</b> - Entrada do Mosteiro de Santa Maria do Lôrvão.....	154
<b>Figura 0-1</b> - Nascimento de São Bento em Núrcia .....	180
<b>Figura 0-2</b> - São Bento parte para Roma para estudar .....	180
<b>Figura 0-3</b> - Milagre do crivo .....	181
<b>Figura 0-4</b> - São Bento eremita nas grutas de Subiaco .....	181
<b>Figura 0-5</b> - São Bento eremita alimentado por Fr. Romão .....	182
<b>Figura 0-6</b> - São Bento martiriza-se pelas tentações da carne.....	182
<b>Figura 0-7</b> - São Bento salvo de envenenamento .....	183
<b>Figura 0-8</b> - São Mauro e São Plácido, acompanhados pelos respetivos pais, chegando ao Mosteiro para ingressar na comunidade beneditina.....	183
<b>Figura 0-9</b> - Milagre da foice .....	184
<b>Figura 0-10</b> - São Mauro caminhando pelas águas e salvando São Plácido de afogamento por ordem de São Bento.....	184
<b>Figura 0-11</b> - Destruição do templo de Apolo em Montecassino .....	185
<b>Figura 0-12</b> - Refeitório do Mosteiro de São Dinis e São Bernardo em Odivelas. Foto da Autora. .....	186
<b>Figura 0-13</b> - Programa iconográfico do Tecto do Refeitório do Mosteiro de São Dinis e São Bernardo, em Odivelas. Representação da passagem bíblica “A Multiplicação dos pães e dos peixes. Foto: Autoria de A. BRACONS .....	186

<b>Figura 0-14</b> - Representações do Antigo e Novo Testamento no Tecto do Refeitório do Mosteiro de São Dinis e São Bernardo, em Odivelas. Foto: Autoria de A. BRACONS .....	187
<b>Figura 0-15</b> - Púlpito e o Tecto do Refeitório do Mosteiro de São Dinis e São Bernardo, em Odivelas. Foto da Autora.....	188
<b>Figura 0-16</b> - Cozinha do Mosteiro de Odivelas. Foto da Autora.....	188
<b>Figura 0-17</b> - Planta do Mosteiro de Odivelas, Borges Figueiredo, de 1889.....	189
<b>Figura 0-18</b> - Multiplicação dos pães.....	190
<b>Figura 0-19</b> - A mulher sareptana, ajoelhada, oferecendo a Elias farinha num prato, e azeite numa bicha. ....	190
<b>Figura 0-20</b> - O filho prodígio, pastando um rebanho.....	191
<b>Figura 0-21</b> - Santo de hábito negro com um cálice na mão .....	191
<b>Figura 0-23</b> - Abraão ajoelhado ante os três anjos .....	192
<b>Figura 0-24</b> - S. João Baptista (Acto Dos Apóstolos.,11,21) .....	193
<b>Figura 0-25</b> - Job, com os seus companheiros, apartando a vista de uma mulher em cujo ombro está uma figura do diabo.....	193
<b>Figura 0-27</b> - os irmãos de José, ajoelhados entre ele, em atitude suplicante (Paráfrase do cap. 43 do Livro de Génesis.) .....	194
<b>Figura 0-26</b> - O serafim cerrando com uma tenaz os beijos de Isaías.....	194
<b>Figura 0-28</b> - Juízo de Salomão (III Reis, 3, paráfrase dos verso. 25-27) .....	195
<b>Figura 0-31</b> - Ressurreição de Cristo .....	196
<b>Figura 0-32</b> - Chuva de maná; Moisés no meio do campo com vara erguida (Salmos 77,24). 197	
<b>Figura 0-33</b> - Cristo, à mesa, com dois apóstolos.....	197
<b>Figura 0-35</b> - Várias personagens adorando a Virgem (Salmos 30, 16) .....	198
<b>Figura 0-34</b> - José mandando meter a taça no saco de Benjamin. (Genesis, 44, 2) .....	198
<b>Figura 0-36</b> - O rei, com séquito, ajoelhado ante o sumo-sacerdote .....	198
<b>Figura 0-37</b> - O anjo apresentado um livro a Ezequiel (Ezequiel, 3,1) .....	198
<b>Figura 0-39</b> - Mulher joelhada e curvada ante Jacob.....	198



<b>Figura 0-38</b> - a noiva dos cânticos com um cálice na mão, onde espreme um cacho (Cântico. dos Cânticos. 1, 18). .....	198
<b>Figura 0-40</b> - Achab adormecido; atrás um anjo (deverá ser Jesabel) com dois pães.....	198
<b>Figura 0-41</b> - Monge no púlpito; em baixo, à frente do povo, cestos com pães .....	198
<b>Figura 0-41</b> - Sansão abrindo a boca do leão prostrado (Juízes, 14,14) .....	198
<b>Figura 0-43</b> - 7 de Outubro de 1530 - Contrato celebrado no Mosteiro de Santa Cruz, entre Frei Brás de Braga, seu governador, e o escultor Philippe Hodart para que este fizesse, em barro, o Passo da Ceia de Cristo, para ser colocado no refeitório do dito mosteiro.....	198

## Introdução

O trabalho aqui presente tem como principal objecto de estudo a Comensalidade e Cozinha no Mundo dos Mosteiros e Conventos, formulada mediante a organização dos espaços, sua decoração e funções. A preferência sobre este tema deveu-se ao facto de ser um assunto pouco explorado no estudo das dependências monásticas, cozinhas, refeitórios e núcleos adjacentes, juntamente com as suas funcionalidades.

Pretendo dar assim conhecer a importância da utilização destas dependências monásticas, no que diz respeito à função alimentar, para vida em comunidade de uma ordem religiosa. E salientar também os aspectos da sua construção, o seu desenvolvimento no decorrer dos séculos, mais os bens alimentares produzidos nestas casas monásticas que chegaram até aos dias de hoje como herança cultural na gastronomia.

Procuramos inicialmente, no primeiro capítulo, dar a conhecer a vivência monástica e a tradição ligada ao refeitório, recordando o espaço do mosteiro como um lugar ideal para viver em harmonia e em comunidade, começando pelas origens do Cristianismo e do modo como ele se reflectiu na história do monaquismo ocidental. O espaço do refeitório ganhou desde os primórdios da Idade Média uma certa importância, que a decoração da época do Renascimento levou ao mais alto grau com inclusão das representações da Última Ceia por vários artistas, sendo um deles o aclamado Leonardo da Vinci.

No segundo capítulo trata-se do conceito de cozinha, juntamente com temática da doçaria conventual como expressão austera mas também de festa. O florescimento da doçaria conventual surge com a expansão marítima, em que a implantação da cana-do-açúcar veio tornar-se corrente em Portugal, onde as ordens religiosas eram presenteadas com esta mercadoria enchendo os mosteiros e conventos com verdadeiras especialidades doces, uma situação sem paralelo na Europa dos séculos XVII e XVIII. Falamos aí da organização das formas de comensalidade das diversas famílias religiosas, tendo em consideração a regulamentação e as suas normas disciplinares, a que muitas vezes se fugia nos comportamentos conhecidos por variadas fontes escritas que nos descrevem o quotidiano de algumas delas.

No terceiro capítulo são tratados alguns casos que consideramos notáveis naquilo que chegou até aos nossos dias do Património Português da Época Moderna. Como o do Convento de Cristo em Tomar, o do Mosteiro de Santa Cruz em Coimbra, de São Dinis e São Bernardo em Odivelas, de Santa

Maria de Alcobaça, o do Convento de Mafra, das Trinas do Mocambo e, por fim, o do Mosteiro de São Bento da Saúde, na capital.

Cada um deles revela aspectos notáveis, como podemos ver em Mosteiro de Alcobaça com sua monumentalidade arquitectónica e a sua importância ao longo dos séculos, com especial atenção aos elementos da cozinha que levanta muitas questões relativamente às estruturas de ferro existentes na chaminé, assim como o seu sistema hidráulico. A iconografia da Última Ceia, uma escultura de barro por Philippe Hodart no refeitório de Mosteiro de Santa Cruz em Coimbra é outro caso raro e inédito, assim como o programa iconográfico do tecto de brutesco do refeitório do Mosteiro feminino de Odivelas. Devendo destacar-se este último, não só pelo seu carácter absolutamente fora do comum, como pelo razoável estado de conservação em que felizmente ainda se encontra, apesar da degradação preocupante que afecta no presente o conjunto do edifício. Pensamos ter sido esta descoberta uma das agradáveis surpresas da nossa investigação e que desejaríamos ser valorizada pelos responsáveis daquele património. Por fim, a narrativa dos azulejos sobre a vida de São Bento no refeitório do Mosteiro da Saúde, constitui um exemplo mais corrente da narrativa em azulejos aplicada aos interiores barrocos do período setecentista.

No quarto e último capítulo, são abordados numerosos outros conjuntos de importância e estado de preservação muito diferentes, tendo em vista um levantamento preliminar do que nos foi possível reunir sobre o tema à escala do País.

Devemos acrescentar que temos a consciência perfeita das lacunas e insuficiências do nosso trabalho. Ele apenas pretende ser uma primeira aproximação às questões da arte e da comensalidade nos mosteiros portugueses. É um primeiro passo de muitos outros que poderão ser feitos na continuação do esforço que desenvolvemos na presente dissertação.

## 1 A vivência monástica e a tradição das áreas de comensalidade

A vida monástica foi considerada desde os primórdios do Cristianismo no Oriente como forma uma forma de excelência da vida religiosa. Constituía-se como uma prática fundamental do comportamento religioso e, por essa razão, não nos surpreende verificar a existência de semelhanças entre o monaquismo cristão e de outras religiões não cristãs.

A inspiração do Monaquismo está centralizada numa vivência que cresce imenso nos séculos IV, V e VI, vinda de práticas anteriores que tiveram lugar no Egito e no próximo Oriente nos séculos III e IV. Dessas práticas e experiências fazem parte o movimento anacorético e o cenobitismo egípcio, os protótipos sírios<sup>1</sup> e orientais, a que se acrescenta, no Ocidente o monaquismo com feição própria da Gália, da Irlanda e da Península Ibérica. As primeiras manifestações conhecidas dataram, pois, da segunda metade do século III, quando esta história tem o seu começo.

Tudo isto tem a ver com o desejo do ser humano de se retirar da sociedade, de viver no isolamento, para se dedicar a um ideal inspirado pela perfeição divina. É um fenómeno comum a diversas religiões e anterior ao próprio cristianismo.

Os princípios do monaquismo passaram por um estabelecimento de normas para viver em comunidade, começando pela Regra de São Pacómio que terá sido a pioneira na vida cenobítica, assim como também no tipo de linguagem e léxico das regras monásticas que se desenvolveram depois. A importância da *Regula Pachomiana* (Maciel, 1998, p. 16) nasce da própria tradição monástica, pois definiu o compasso e a dinâmica do monaquismo ocidental e oriental.

No entanto, a regra atribuída a Santo Antão (251-356) transporta-se à mesma época de São Pacómio. Esta regra recomendava que o mosteiro ficasse fora e afastado da cidade, de modo a que o monge evitasse todo contacto com o “mundo exterior”.

A Regra de São Basílio veio complementar toda esta regulamentação da vida monástica, ao empregar o método pergunta/resposta e como que já pressupondo um grande desenvolvimento construtivo dos mosteiros orientais. Tendo mais cuidado com o aperfeiçoamento interior e com a ascese, paralelamente ao conhecimento adquirido dos mosteiros basilícos. É também ainda no século IV que se desenvolve o monaquismo ocidental.

---

<sup>1</sup> Entre os séculos IV e VI, a Síria foi uma região onde os mosteiros puderam desenvolver a sua própria tradição arquitectónica ao longo de quase 300 anos, até à chegada dos persas (610-612) e depois invadidos pelos árabes (633-638). As primeiras construções monásticas sírias foram abandonadas e deixadas em ruínas. (Braunfels, 1975, p. 26)

A designação de Arte Monástica passa por servir e materializar os ideais da vida religiosa em comunidade (Borges, 1998, p. 31). Ao início, as ordens obedecem a uma clausura rigorosa que acabou por se alargar às ordens modernas, com estatutos distintos. Mas é durante a Idade Média que os grandes complexos monásticos influenciam a arte em geral, tendo as realizações da Época Moderna, subsequentes ao Concílio Trento e à Contra Reforma, de alguma maneira subjacentes os esquemas deste período mais recuado.

Todavia, as origens da arquitectura monacal reflectiram-se com a génese da arquitectura das basílicas e de outras construções de funcionalidade litúrgica<sup>2</sup>.

O conceito de Mosteiro possui um balanço perfeito entre a arquitectura e a sociedade. Certamente, o mosteiro afirma-se como uma estrutura fundamental da vida em comunidade, através de uma arquitectura coerente e prática.

O Mosteiro desempenhou também um papel fundamental no desenvolvimento territorial. O interesse revelado pelos mosteiros surge na sua caracterização enquanto espaço, ou seja, uma representação do espaço impulsionado pela arquitectura. A união entre a arquitectura e a edificação religiosa fez com que surgisse os maiores testemunhos ao longo do tempo, que vieram definir uma cultura, uma sociedade e uma época num determinado lugar.

É dentro desta estrutura fundamental que a vida em comunidade passa pelos monges ou monjas, sob a autoridade de um abade ou abadessa regular<sup>3</sup>. Respectivamente, o conceito de convento passava particularmente uma casa habitada por religiosos ou religiosas que viviam em comum e como irmãos, debaixo da mesma regra, e por isso se apelavam de *frates* (em latim), isto é, frades, irmãos ou freiras, irmãs.

Todavia, o Mosteiro revela uma maior magnitude que o convento. Todos os mosteiros possuíam bens, tendo grandes fortunas e riquezas. Já os conventos eram pobres e os seus religiosos solicitavam esmola por instituto, sendo, por isso, chamados de mendicantes. A própria ideia de convento provém do conceito de comunidade, porque se vivem em comum, ao contrário do mosteiro que exprime a solidão, não uma solidão individual, mas a da comunidade afastada do convívio ou da proximidade dos centros urbanos. Por isso, os antigos mosteiros eram edificados longe dos aglomerados urbanos, e os monges dividiam o seu tempo entre a contemplação e o trabalho, visto que muitos conventos se

---

<sup>2</sup> Resultam de uma fundamentação *a posteriori* dos ideais expostos pelo Cristianismo também se enquadram numa práxis em que a vivência quotidiana impõe os seus condicionalismos.

<sup>3</sup> As palavras “mosteiro” e “monge” provém do termo grego *monos*, que significa só, isolado, enquanto “convento” provém do latim *com* ou *cum* e *venire*, que se referem à vida comunitária. (Maciel, 1998)

fundaram perto e dentro das povoações, porque o instituto dos seus fundadores tinha em mente a pregação.

O mosteiro nasce como um espaço onde a herança do saber antigo deve ser guardado. A origem etimológica da palavra remete para uma vida em solidão. No entanto, com o passar do tempo e por força das novas congregações que foram sendo criadas e da própria conjuntura histórica dos tempos modernos, a sua implantação nos meios urbanos veio-se tornar cada vez mais densa.

Ainda assim, não deixa de ser relevante que o papel que era destinado às instituições monásticas consistia na ordenação do saber, nomeadamente durante a Idade Média. Aos monges era confinado um papel activo na salvaguarda de toda a justificação das estruturas desses espaços, juntamente com a propagação do saber. Desta maneira, os mosteiros eram considerados como centros de poder que asseguravam o equilíbrio de uma sociedade.

No século VI, o monaquismo beneditino é uma realidade fundamental na Europa cristã, trazendo uma combinação de racionalização e humanização no complexo monástico. Os mosteiros de São Bento tornaram-se centros de investigação e de transmissão de cultura, marcado fortemente o monaquismo ocidental até à Revolução Francesa.

O ponto de chegada de toda a regulamentação monástica é, pois, no século VI, a Regra de São Bento, acompanhando os modelos de uma arquitectura, localizada principalmente em ambientes rurais, em que se reflectia toda a riqueza e funcionalidade da arquitectura romana.

Segundo o espírito de São Bento de Núrsia, o Universo Monástico consistia num mosteiro como um espaço autónomo, segregado da realidade geográfica e humana por um muro, encontrando-se para dentro desse limite tudo o quanto fosse necessário para colocar em prática o princípio da auto-suficiência. Da oração ao lazer, do trabalho à alimentação, do colectivo ao individual, o mosteiro é (como produto humano) o reflexo funcional de todas as necessidades dos homens que habitam em regime de exclusão social.

Em termos organizacionais de espaço, o complexo monástico apresenta-se como um edifício plural, composto por um conjunto de edificações destinadas a satisfazer necessidades dos diferentes membros da comunidade, entre as quais as relacionadas com a alimentação, sua confecção e as estruturas de apoio ao armazenamento de víveres. Assim como também a riqueza que esta é capaz de gerar.

O plano mais antigo de um mosteiro beneditino que se conhece remonta ao início do século IX. Ilustra de forma paradigmática a importância do espaço do mosteiro, de acordo com as funções submetidas. Considerado como a utopia mais antiga sobre o desenho e o conceito arquitectónico de um espaço monástico que ainda se preserva.

É o plano da abadia de Saint Gall, localizada na Suíça, e que remonta à época carolíngia<sup>4</sup>. Conserva-se tendo como suporte um manuscrito iluminado, perfeitamente organizado em moldes que sobreviveram durante bastante tempo. Nele se pode observar o grande espaço ocupado pela igreja, encostada ao claustro de planta quadrada em torno do qual se ordenam outras dependências monásticas. É aqui que o claustro surge como elemento chave da arquitectura monástica, tanto no plano simbólico e litúrgico, como no plano funcional de ordenadamente dos diferentes sectores do complexo monástico<sup>5</sup>.

Actualmente, a planta de Saint Gall encontra-se preservada na biblioteca barroca do respectivo mosteiro. O desenho<sup>6</sup> apresenta o traçado esquemático da organização espacial e a pormenorização meticulosa do programa funcional de uma abadia beneditina. O esquema é o modelo de uma organização que ficará válida por toda a Idade Média, que procede da regra de São Bento, responsável no século VI por reunir uma comunidade monástica conforme uma regra fixa, transmitido assim as bases do monaquismo ocidental. Pode-se observar uma regularização extrema dos espaços, fundamentalmente a partir da linha recta, com todas as oficinas, espaços verdes de hortas e pomares submetidos a uma ordenação quadrangular que se desenvolve à volta de um centro ocupado pela igreja e principalmente pelo claustro. De facto, exprime uma organização funcional que está reflectida na regularização e na simetria do posicionamento dos elementos arquitectónicos do conjunto monástico.

Ou seja, a planta testemunha o desejo de codificação e a representação ideal da cidade monástica dos princípios do século IX. Reflecte nela toda a complexidade das dependências que constituem o mosteiro monástico benedito.

O mosteiro de Saint Gall, que será o arquétipo deste tipo de construções, assemelha-se pois um pequeno estado autónomo. No plano já está colocado o sistema das proporções fixas (empregam o quadrado como módulo) e a disposição dos diversos elementos que se encontra de acordo com a vida no mosteiro, segundo a regra de São Bento.

---

<sup>4</sup> É no período carolíngio que a igreja cristã constrói um papel importante civilizacional ao usar os mosteiros como centros difusores. A arquitectura destes edifícios recorre às fórmulas tradicionais, dando-lhes formas e composição de volumes. (Braunfels, 1975, pp. 58,59)

<sup>5</sup> Sobre esta matéria, veja-se, a obra “Claustros no Mundo Mediterrânico Claustros no Mundo Mediterrânico. Séculos X – XVIII” da autoria de Joana Ramôa e Giulia Rossi Vairo. Edições Almedina, 2016.

<sup>6</sup> Foi desenhado segundo uma escala exacta e as medidas que são dadas em pés carolíngios, permitem deduzir claramente a escala das diversas partes que o compõem: a igreja monacal e as dependências conventuais destinadas a abrigar a vida quotidiana dos monges.

A planta segue um só eixo longitudinal, apresentando uma boa regularidade do traçado formado por um conjunto de módulos. O edifício considerado como o mais importante é a igreja (cuja planta permite saber a disposição espacial da abadia), sendo o seu centro espiritual e funcional. Ao redor distribuem-se quatro grandes estruturas: a residência dos monges, dos hóspedes, o noviciado e as oficinas de carácter funcional. Na sua parte sul encontra-se o claustro<sup>7</sup> como espaço de articulação, reservado unicamente aos monges, tendo uma entrada para a igreja lateralmente e ligando entre si todas as partes das dependências conventuais e comunitárias.

Em torno destas duas construções tem-se todo um complexo de edifícios monásticos, que garantem a firmeza, auto-subsistência e tudo o que é necessário para uma vida independente no mosteiro e a acção espiritual e cultural dos monges. Seguindo a repartição tradicional de um mosteiro, a área oriental do conjunto tende a ser privada, os hóspedes ocupam uma zona setentrional, as actividades secundárias ocupam a zona sul e os pátios de serviço o oeste. Os edifícios comunicam mediante galerias abertas e as habitações são amplas e provavelmente este recinto estaria separado do exterior pelo menos por um muro.<sup>8</sup>

A análise da arquitectura monástica passa por factores como a localização, atendendo à orientação, os cursos de água, a distinção entre os diferentes espaços e relação de uns com os outros, o sentido das ligações através de corredores e escadarias, o carácter centrípeto e autónomo do conjunto, entre outros.

A igreja era sempre construída no ponto mais elevado do terreno. Este aspecto tem de ser levado em linha de conta, porque é dele que vai resultar a disposição dos restantes corpos da edificação.

O mosteiro apresenta-se assim como um quadrilátero, uma ampliação do claustro. No prolongamento do transepto encontra-se a ala ou edifício dos monges, com a sala do capítulo no piso térreo e o dormitório (*dormitorium*, a *cella*, a *cellula*, o *cubilis* ou o *cubiculum*) no primeiro andar, e, do lado oposto, paralelamente a este, fica o dos conversos, com o celeiro (*cellarium*) no primeiro piso. Do lado fronteiro à igreja, situam-se as construções de carácter mais utilitário, como o refeitório (*refectorium*, *conuiuium*, *mensae*) e a cozinha (*coquina*). (Maciel, 1998, p. 8)

Este conjunto de construções, agrupadas e unidas entre si pelas naves do claustro, é que constituía o mosteiro propriamente dito. Todavia, não pode ser ignorada a parte restante e tudo

---

<sup>7</sup> O pátio porticado que precede as igrejas paleocristãs deve ser considerado como um dos antecedentes mais directos da disposição característica dos claustros. (Braunfels, 1972)

<sup>8</sup> A disposição das dependências monásticas propriamente ditas são o resultado da adaptação da estrutura característica das *villae* rurais romanas. (Maciel, 1998)



quanto ficava disperso pelo recinto envolvente, isolado do mundo exterior pelo muro da cerca: hospedaria (*xenodochium*) com cozinha e refeitório independentes, enfermaria<sup>9</sup> (*locus aegrotantium*) (Maciel, 1998), horta, pomar, oficinas, forja, moinhos, estábulos, forno, etc. a entrada na cerca era feita através da portaria<sup>10</sup>, por vezes uma construção de certa importância, onde residia o monge porteiro. Junto da portaria estaria a hospedaria<sup>11</sup> (Borges, 1998).

Por fim, a cerca. Em qualquer casa monástica tinha os seus edifícios envolvidos por terrenos arborizados delimitados por altos muros, formando uma cerca fechada. Nos mosteiros femininos, a cerca era considerada muitas vezes cenário para certas tarefas essenciais à vida comunitária de acordo com as circunstâncias do género.

O monaquismo ocupa na criação artística da Idade Média ocidental um lugar excepcional. A planta de Saint-Gall, por sua vez desenvolve o típico esquema monástico beneditino desde da Idade Média, como muito bem sublinha (Braunfels, 1972) no seu livro de referência sobre a matéria, que temos vindo a citar e acompanhar.

A razão passa pela apresentação dos princípios de planeamento urbano, ou seja, segue o planeamento do espaço monástico com o ideal de concepção racional nos seus diversos espaços. Um programa arquitectónico que constituiu como uma espécie de matriz da tipologia arquitectónica religiosa até ao século XXI.

Esta planta, surge com uma grande diversidade na distribuição das áreas específicas, veio determinar uma planta ideal cuja individualidade resultou paradigmática, tendo sido a distribuição funcional e morfológica racional e ordenada. Muitas vezes, este ideal de complexo monástico terá sido replicado e disseminado por toda a Europa.

Todavia, muito das plantas-tipo que vieram surgir no decorrer dos séculos XII e XIII, foram muito similares entre si no que respeita à sua morfologia, mas, não são de todo idênticas surgindo algumas alterações de umas para outras.

No que diz respeito ao assunto que mais directamente nos interessa, isto é, as áreas associadas à comensalidade, do refeitório às cozinhas e estruturas de apoio, constatamos na representação de

---

<sup>9</sup> A enfermaria, dependência prevista praticamente desde o início do monaquismo e concebida por São Bento como uma cela à parte, com o tempo acabou por se transformar em edifício autónomo, na maior parte das abadias.

<sup>10</sup> Para além da função de acolhimento, era na portaria que se punha em prática a caridade monástica.

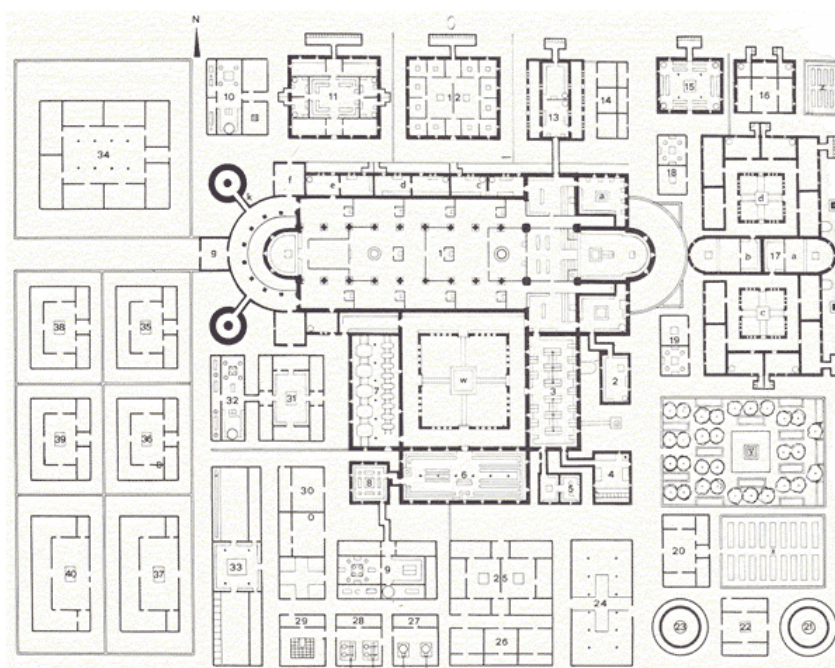
<sup>11</sup> Uma das funções mais amáveis dos antigos mosteiros e conventos foi a do acolhimento. A tradição hospitaleira advém dos mosteiros que seguiam a Regra de São Bento. (Borges, 1998).

Saint Gall que estas se encontravam articuladas e ordenadas com os preceitos da vida monástica e da sua dimensão com a grandeza, monumentalidade e número de utilizadores do complexo monástico.

A planta padrão respondia às exigências de funcionalidade e economia de espaço e de movimento, aqui a planta articula a vida e as obrigações distintas de monges, noviços e conversos. Mas também zona do Abade e, ainda, a zona das visitas de pessoas de diferente condição social que na qualidade de viajantes ou peregrinos afluíam à protecção acolhedora dos seus muros. A comensalidade não se relacionava só com a comunidade dos religiosos, mas também com os visitantes e os deveres de hospedagem. Por essa razão vemos na planta a separação destas funções no interior do recinto da abadia.

A zona dos monges passa pelos lavatórios, pelo refeitório no piso térreo mais a adega do vinho, a cozinha, a padaria e, por último, a cervejaria. A seguir, observa-se a zona reservada às visitas importantes, compreendendo, mais uma vez a cozinha e a padaria juntamente com a cervejaria.

O núcleo da comensalidade também abrange a zona dos noviços com uma cozinha, enquanto a casa do Abade inclui a sua própria cozinha agregada à despensa, separando-se dos restantes grupos de monges. Por fim, a zona para povo comum passava pela casa do Peregrino, onde se previa outra cozinha, uma padaria e a cervejaria. De acordo com a reprodução da planta, todos estes pontos podem ser localizados seguindo a numeração abaixo indicada:



**Figura 1-1** - Fonte: Saint Gall, O designado plano ideal do Mosteiro Suíço do Séc. IX (in Christian Norberg – Schulz)

De acordo com a reprodução da planta, todos estes pontos podem ser localizados seguindo a numeração abaixo indicada:

Legenda da Figura 1-2:

- 1) Lavatórios dos monges;
- 2) Refeitório dos monges no piso térreo; guarda roupas no piso superior;
- 3) Adega de vinho e cerveja dos monges no piso térreo; dispensas no piso superior;
- 4) Cozinha dos monges;
- 5) Padaria e cervejaria dos monges;
- 6) Cozinha, padaria e cervejaria dos hóspedes importantes;
- 7) Casa para hóspedes importantes;
- 8) Casa do abade;
- 9) Cozinha, despensa e banho do abade;
- 10) Noviciado e hospital;
- 11) Cozinha do noviciado;
- 12) Cercado para gansos;
- 13) Casa do Peregrino e Hospício;
- 14) Cozinha, padaria e cervejaria para peregrinos;

Em suma, à medida que as ordens se tornavam cada vez mais institucionalizadas, em resposta ao seu rápido crescimento, era inevitável que viriam a necessitar de uma configuração arquitectónica organizada. Ainda assim, as ordens mendicantes com os seus ramos masculino e feminino, enveredaram por um caminho distinto do padrão da referida tradição beneditina. O que se pode explicar, em parte, pela escolha do seu modo de vida menos rígido, à sua espiritualidade, comparativamente ao dos monges da tradição anterior, profundamente associada à Europa feudal e ao mundo rural.

*“O mosteiro, plural nos seus edifícios, é com razão uniforme nos seus objectivos. Lá o homem vive para Deus e o mosteiro comunica com o mundo através da porta principal da igreja e da portaria. Há como que uma coordenação subsidiária no conjunto monástico que se articula à volta da igreja e do claustro que lhe está contíguo. É ali, e a partir dali, que se estrutura a vida dos monges e se organiza todo o espaço envolvente do seu trabalho quotidiano.”* (Dias G. C., 1997, p. 24)

A tradição das áreas de comensalidade provém da actividade comum. Mas a sua forma de sustentabilidade era definida também pelo seu significado espiritual na vida monástica, cuja

semelhança foi identificada de forma extramente eloquente com a representação iconográfica da Última Ceia e o seu simbolismo. Isto acontece sobretudo na arte do Renascimento italiano que, por essa razão, produziu algumas das suas obras-primas mais conhecidas, todas elas colocadas em refeitórios.

O refeitório era considerado como a sala de jantar principal de mosteiros e conventos, por isso era necessário que fosse bastante ampla. No geral, o refeitório deveria ser uma grande sala abobadada alta<sup>12</sup>, onde as refeições eram tomadas em conjunto. Por norma, o refeitório, além de articulado com a cozinha, fazia uma comunicação directa com o claustro ao estar no piso térreo do edifício monástico. Junto à porta de entrada estaria um lavabo para as abluções<sup>13</sup>.

Nos restantes complexos monásticos (como as ordens beneditinas e agostinhas) o refeitório estaria ao longo do lado do claustro oposto à igreja, enquanto nos mosteiros cistercienses era perpendicular. Em algumas casas religiosas surgem outras disposições, menos habituais, mas sempre com acesso directo ao claustro.

No seu interior, as mesas dispostas em forma de U, uma mesa ao longo da sala ou com mesas individuais, junto à parede. Por vezes, o espaldar dos assentos era ornamentado por azulejos. No entanto, a maioria dos outros edifícios monásticos, os refeitórios eram abobados em pedra. Aqui a mesa é considerada uma metáfora da vida, que representa não só a pertença a um determinado grupo como também na distribuição dos lugares à mesa, sendo assim as hierarquias estabelecidas no mundo monástico.

Na maior parte das ordens religiosas, os refeitórios teriam que ser espaçosos, uma sala aberta paralelamente onde estaria a igreja, como demonstra a planta de Sait Gall. Internamente havia dois pontos fundamentais: o estrado com a mesa do abade e, o púlpito iluminado por uma janela onde eram feitas as leituras sagradas durante as refeições. Habitualmente estaria a meio de uma das paredes laterais, já nos espaços monásticos da ordem dos cônegos regrantes, o púlpito estaria na parede do topo, junto ao canto. Por vezes, por perto do púlpito existiria um nicho de livros e no topo, por cima da mesa do superior, um crucifixo ou outras imagens de santos, pintados ou esculpidos.

---

<sup>12</sup> A maioria dos outros edifícios monásticos, os refeitórios eram abobados em pedra. Com o aparecimento de um modelo relativamente padronizado, o plano beneditino do século IX, fez com que o espaço do refeitório viesse a ser posicionado no lado oposto do claustro, ocupando grande parte da zona sul do mesmo.

<sup>13</sup> Os monges lavavam a cabeça todos os dias, assim como as mãos, antes de entrarem no refeitório para tomar a refeição. Um conceito de higiene vinda do Mosteiro de Saint-Gall na Suíça, provavelmente herdado da tradição romana.

Ainda assim, a ideia do refeitório se encontrar numa posição mais elevada faz transmitir um significado simbólico com alusão à *Última Ceia na Sala Superior*.

Desde do século XII, a partir da Abadia de Claraval, muitos dos edifícios monásticos realinharam o refeitório até 90º de forma ajustá-lo a um ângulo recto ao eixo da igreja. Não seria só para permitir flexibilidade em termos de tamanho, como também viria a permitir que a cozinha fosse incorporada dentro desse mesmo espaço.

Como dissemos, a cozinha encontrava-se quase sempre junto ao refeitório, comunicando através de um postigo para a passagem dos pratos, dispositivo que na língua portuguesa se designava por “passa-prato” ou “ministra”. Este espaço teria a sua planta era normalmente quadrada ou rectangular, abobadada e com uma vasta chaminé, várias até, adequando cada uma à sua lareira. Nos edifícios monásticos cistercienses a maioria das cozinhas teria água canalizada.

No geral, junto à cozinha dispunha-se o forno de dimensões adequadas à comunidade. O trabalho que era feito na cozinha, por vezes, poderia ser mais penoso, principalmente no trabalho feito ao forno. Todavia, a situação da posição da cozinha esteve condicionada pela vontade de juntar ao mosteiro dos monges um mosteiro de irmãos conversos, no qual devia manter uma ligação cuidadosamente estudada entre a igreja e o claustro. A disciplina da concepção planificadora terá demonstrado toda a estrutura do mosteiro dos conversos.<sup>14</sup>

Ainda assim, os hábitos alimentares terão sido mantidos através do cumprimento do horário, das quantidades exactas e dos tipos de comidas, acompanhados de orações. A função alimentar exigia assim um tipo de arquitectura adequada a ela mesma.

Provavelmente, o refeitório nunca perdeu o seu significado principal no meio da vida monástica, mas o número crescente de pessoas nas ordens religiosas veio qualificar a sua importância. Ou seja, o grande fluxo de pessoas que deram entrada nas abadias no decorrer da Idade Moderna fez com que se desenvolvessem os espaços especializados na confecção e consumo dos alimentos.

No início, a importância do refeitório na vida em comunidade era mais direccionado à arquitectura do que preocupada com as artes decorativas. O objectivo consistia em que não houvesse qualquer tipo de distração no decorrer da oração e da meditação nas refeições, preocupação que, entre outros, São Bernardo transmitiu aos seus monges de Cister.

---

<sup>14</sup> Para esta situação, Cluny não terá construído com nenhuma solução, tanto que os conversos como os criados dormiam por cima dos estábulos do mosteiro.

Existe o exemplo do grande refeitório de Saint-Bénigne em Dijón, onde se pode encontrar plantas e descrições do século XVII. A nova concepção do espaço teve uma recepção rápida. Por vezes, em cima estaria o calefactório que serviria como uma espécie de “lavandaria” do mosteiro. Já a cozinha não poderia estar localizada num segundo andar e o espaço do refeitório demandava uma reconstrução monumental. Esta reconstrução terá sido posta em prática no refeitório do Mosteiro de Maulbronn, entre outros, fazendo com que a sala do refeitório deste mosteiro tivesse alcançado a altura da própria igreja! Uma evolução que terá ocorrido a nível da arquitectura, não limitada só aos mosteiros cistercienses, terá sido a construção de uma fonte de água à entrada do refeitório. Ou seja o lavabo, em todos os mosteiros cistercienses concedeu-se a máxima atenção ao sistema hidráulico, um campo de estudos que tem merecido atenção dos historiadores nas últimas décadas tanto em Portugal como na restante Europa. Embora seja árduo confirmar com exatidão a adopção deste método de origem árabe e quais as técnicas utilizadas e desenvolvidas ao longo dos séculos XII a XVII.

Estas razões podem ser encontradas na utilização cuidadosa de pedras<sup>15</sup> lisas, assim como também nas instalações de limpeza. A construção da fonte, ou seja, do lavabo em frente ao refeitório é um reflexo da importância simbólica, higiénica e prática concedida à água.

Quanto ao tema da Última Ceia pintado nos refeitórios monástico-conventuais, a Itália do Renascimento constituiu sem dúvida um notável conjunto de realizações.

Os mosteiros venezianos e florentinos são bons exemplos disso, graças aos seus artistas e ao amontado de doações por parte dos cidadãos. A cidade e os seus mecenas construíam o mosteiro. E a magnitude e o luxo não ficavam só pelas necessidades das novas fundações como partia também da vontade por parte dos seus fundadores.

A decoração dos refeitórios foi considerada de grande importância, mais até do que a decoração da Sala do Capítulo. Esta prática de decoração no interior dos refeitórios não era permitida na ordem de Cister mas nas outras ordens religiosas sempre existiu algum tipo de decoração.

---

<sup>15</sup> A obrigação da utilização da pedra, de acordo com São Bernardo, terá tido um resultado bastante eficaz. As cozinhas e as dependências hidráulicas transformaram-se em construções monumentais. Sempre que se adquiria uma importância artística, a configuração dos espaços e dos detalhes na pedra também revelavam o sentido e função do edifício dentro e fora da vida monástica. (Martins A. M.)



Só na cidade de Florença, foram descobertas mais de quinze réplicas da Última Ceia em vários espaços monásticos, desde a representação mais antiga, que remonta a 1340 até ao último terço do século XVI.



**Figura 1-3** Taddeo Gaddi, "Última Ceia" - Santa Croce, em Florença - 1340. Imagem: Wikipédia



**Figura 1-4** - "Última Ceia" fresco de Andrea del Castagno (1445 – 1450), no refeitório do Convento de Santa Apolónia.

Fonte: Wikipédia.

O exemplo mais antigo que se conhece é uma pintura a fresco da autoria de Taddeo Gaddi, cerca de 1340, no refeitório franciscano de Santa Croce em Florença. Obra notável deste continuador de Giotto, de enorme tamanho encontra-se no extremo oeste do grande salão, iluminado por seis janelas altas góticas em cada uma das paredes laterais. De formato alongado, com os discípulos dispostos frontalmente ao longo da mesa este esquema virá a ter continuação nos séculos seguintes.

As alusões à Última Ceia vieram influenciar o plano decorativo do refeitório e promovê-lo como um tema comum deste espaço. A representação de Cristo na Eucaristia e o enigma do seu traidor, na Última Ceia, aponta para o paradoxo da condição humana, entre a Graça e a Culpa, sendo essa a mensagem de cada sermão.

Sem dúvida que Taddeo Gaddi é o pioneiro ao abordar um tema de uma antiga tradição que por sua vez, veio a ser seguida e enriquecida por outros artistas ligados a Florença como Andrea del Castagno, Perugino e Ghirlandaio, antes da chegada do apogeu da Última Ceia elaborada por Leonardo da Vinci, no refeitório dominicano de Santa Maria das Graças em Milão, 1497-98.

Considerado o pintor florentino mais dotado da sua época, Castagno conseguiu captar um pouco da monumentalidade de Masaccio, na sua Última Ceia um dos frescos que pintou no refeitório do Convento de Santa Apollonia. A cena situa-se num nicho grande e ricamente apainelado, concebido como uma extensão do espaço real do refeitório. Como nas representações medievais do tema, Judas está isolado, a um lado da mesa, em frente a Cristo. A rigidez simétrica da arquitectura, realçada pelos embutidos de cor, determina uma organização rigorosa às figuras e ameaça aprisioná-las. Esta representação revela pouca comunicação entre os Apóstolos – apenas um olhar aqui, um gesto acolá que um pesado silêncio paira sobre todos. No entanto, Castagno deverá ter-se sentido limitado pelo esquema imposto pelas intransigentes imposições da tradição, a que acrescenta a inovação da perspectiva. Em cinco dos seis painéis da parede estão representadas diferentes espécies de mármore, de cores esbatidas, mas por cima das cabeças das representações de São Pedro, Judas e Cristo, o painel revela uns veios tão vivos e explosivos que um raio parece cair sobre a cabeça de Judas.

A iconografia da “Última Ceia” ensina aos religiosos católicos o significado da mesa e a origem da Eucaristia. O grande exemplo é a pintura de Leonardo da Vinci, no refeitório dominicano do Mosteiro de Santa Maria delle Grazie, em Milão na parede do fundo. A visualização desta pintura deve ser feita “ (...) quando a pintura foi descerrada e quando, lado a lado com as compridas mesas dos monges, surgiu a mesa de Cristo com os apóstolos.” (Gombrich, 2011, p. 296) Esta representação veio revelar uma “ (...) veracidade e realismo com que todos os detalhes estavam retratados, os pratos



*dispostos sobre a toalha (...)* ” (Gombrich, 2011, p. 297) o que fez com que os frades passassem a considerar o modo como o pintor apresentou esta história bíblica.

Para compreensão da Última Ceia de Leonardo da Vinci importa considerar a sua ligação com obra do mosteiro dominicano. O carácter semipúblico do dito refeitório também se deve à sua colocação, não em frente ao templo, mas sim ao lado da fachada. Acumulada como material artístico ao longo dos séculos, a pintura criou uma unidade de espaço e imagem.

Também a compreensão da “*Última Ceia*” de Leonardo da Vinci resulta da sua ligação com obra do mosteiro dominicano. O carácter semipúblico do dito refeição também é devido ao manifesto por terem feito, não em frente ao templo mas sim ao lado da fachada da entrada. A obra de Leonardo Da Vinci foi acumulado como material artístico ao longo dos séculos; criando uma unidade de espaço e imagem. Comia-se numa sala digna num silêncio autenticamente esmagador.

Semelhantes representações terão surgido como a visão de Jesus Cristo, o Nosso Redentor nos textos de Ludolfo de Saxónia (1378), o cartuxo alemão, cuja *Vita Christi*, contribui também para esta iconografia para os refetórios.

No caso de Veneza, num século XVI mais avançado, encontramos em Paulo Veronese e noutros artistas a intenção de substituir as grandes representações dos refeitórios por cenas de banquetes. Um dos principais exemplos é posto em prática pelo mesmo Veronese ao substituir a Última Ceia de Tiziano, no refeitório dominicano de SS. Giovanni e Paolo, destruído no incêndio de 1571, agora com a representação do Banquete em Casa de Levi, que actualmente se encontra exposta numa das salas da Academia de Veneza.

Significativamente, não se sabe ao certo que acontecimento da vida de Cristo ele inicialmente pensou descrever, pois só deu à tela o título actual depois de ter sido convocado pelo tribunal da Santa Inquisição. O depoimento de Veronese nunca deixou em claro se era ou não, a Última Ceia, ou a Ceia em Casa de Simão. Para ele, esta distinção não tinha grande importância. Por fim, decidiu-se por um terceiro título, A Ceia em Casa de Levi, título muito conveniente porque lhe permitiu não suprimir os aspectos considerados ofensivos.

Num escala que os venezianos atingem a dimensão monumental com estas representações, a decoração dos refeitórios conheceu um dos motivos que a arte da Contra Reforma defendeu como adequado à especificidade aos espaços de comensalidade e, por isso, difundidos por toda a Europa. A Última Ceia repete-se por esta razão em numerosos refeitórios dos séculos XVII e XVIII, apesar disso não constituir uma imposição rígida. Em Portugal ocorre, como não podia deixar de ser, uma situação

análoga. Não por o tema da Última Ceia ser uma iconografia dominante, mas por ela se combinar com outras narrativas escolhidas pelos encomendados e autoridades eclesiásticas.



**Figura 1-5** - “Cena a Casa di Levi” de Paolo Veronese, 1573, na Academia de Veneza. Fonte: Wikipédia

## 2 A cozinha e a doçaria dos conventos como expressão de austeridade e festa

Para compreender as vivências quotidianas no espaço conventual, é necessário, primeiramente saber quais os preceitos alimentares de uma comunidade religiosa para além das orientações da Igreja e da Regra de São Bento<sup>16</sup>.

Enquanto parte componente para uma estratégia ascética, o condicionamento alimentar era um aspecto que o Cristianismo partilhava com outras religiões. Era considerado um modo de vida no quotidiano, num tempo e num lugar contínuos.

Assim, a gestão dos alimentos, o número de refeições, os lugares, quantidade e qualidade dos alimentos são factores a serem considerados face à vida em comunidade permanente. Portanto, existia um lado flexível e instrumental na presença dos alimentos e das regras da mesa nas ordens monásticas. Pois estas faziam parte da boa organização e da estratégia para a auto preservação das comunidades religiosas.

Mas a maior inspiração para as normas alimentares, nesta área, é sem dúvida a Bíblia. Havia uma proporção positiva na abordagem dos alimentos que ficou patente nas normas monásticas, ou seja, foram feitas para o homem, para o seu uso na vida terrena. E o mosteiro é uma maneira de embelezar essa passagem humana sobre um tempo considerado provisório.

De facto, a prosperidade de uma comunidade dependia de uma boa organização e disciplina alimentar. Aqui a Sagrada Escritura fornece indícios sobre a gravidade e a importância dos alimentos como fonte de estabilidade para o homem.

Muitos dos episódios descritos neste livro são adoptados pelo monaquismo, como o acto de lavagem dos pés do peregrino por Jesus, revelando uma acção de cortesia, antes de uma refeição, que revela por si só uma disposição horizontal da hierarquia perante os intervenientes. Também há o acto da partilha, isto é, o comer em comunidade passa a ganhar importância, quer a nível do controlo mútuo, quer a nível de comunhão. A refeição assume um aspecto místico em ambiente monástico.

---

<sup>16</sup> Semelhante aos primeiros textos cristãos, as regras monásticas citavam a Bíblia. Pois esta teria um papel fundamental na existência, na instrução e na conduta. (Bastos, 2013)

*“Alimentar-se é o mais básico e importante dos comportamentos humanos e, a par da reprodução, assegura a vida dos indivíduos e as condições para a continuidade da espécie.”* (Bastos, 2013, p. 13)

Porém, era necessário um certo domínio intelectual para poder adquirir outro nível de espiritual. Isto é, dominar o impulso primário do apetite, de maneira a excluir um duplo sentido: a gula e a luxúria. Para isso eram necessários utensílios para esta aprendizagem que passava pela disciplina, pelo jejum, pela selecção dos alimentos e pela interdição frequente de determinadas qualidades.

Sendo o mosteiro como o espaço ideal para a vida em comunidade, a forma como se alimentavam (o que comiam ou o que não poderiam comer) era considerado como elementos que estabeleciam os padrões de igualdade entre os elementos e que, de certa forma, contribuíam para a harmonia em comunidade.

Apesar do conteúdo específico que possa revelar, a disciplina alimentar constitui-se como um método para o crescimento de cada elemento na sua posição, enquanto faz parte de um corpo complexo mas equilibrado.

Na essência do Cristianismo, o calendário determinava a abstinência ou o jejum em tempos definidos e aconselhava a moderação como uma norma moral básica. Mas este condicionamento alimentar era antecipado pela cláusula de que a conduta alimentar não era determinante para a verdadeira essência do cristianismo. A importância passava não na variedade e na qualidade do que se comia, mas sim na quantidade, condenando os excessos que poderiam ser cometidos. Isto é, para cumprir com os desígnios de Deus o caminho não seria o jejum mas sim a moderação. De forma a resistir à tentação e não devorar tudo numa só vez.

Em relação à alimentação, a Regra de São Bento<sup>17</sup> é bastante clara. Esta determinava duas mesas (dois pratos) para cada refeição diária, oferecendo a cada um o direito de opção por um dos pratos, no caso de haver fruta, acrescentava-se um terceiro prato<sup>18</sup>.

As refeições monásticas revelam um lado pragmático, mas também desempenham um papel sagrado. A mesa dos monges é, de facto, um testemunho da sua piedade. Caso não se siga as normas

---

<sup>17</sup> Capítulos XXXIX, XL, XLI, XLII, XLIII, XLIV. (Regra do Patriarca S. Bento, traduzida do latim e anotada pelos Monges de Singeverga)

<sup>18</sup> Segundo o sistema horário herdado da tradição romana, o dia e a noite dividiam-se em doze horas, sendo a sexta hora sempre ao meio-dia e à meia-noite. Desta forma, a duração da hora da refeição seria cerca de 45 a 75 min. (Conde A. F., 2009).

é negar os votos anteriormente assumidos.<sup>19</sup> As refeições beneficiam o ideal monástico assim como os seus condicionamentos. Destas atitudes perante os alimentos podemos, talvez, supor que a mesa dos monges era considerada como um modo de vida do mosteiro, não sendo por acaso que o refeitório ocupa uma posição central nos edifícios de variadas congregações.

A organização da mesa dos monges permite a ideia de um reforço coeso da comunidade, pois este é o pilar da ordem, da disciplina assim como também a noção da partilha e da solidariedade entre o grupo. De certa forma, contribuem para que o monge siga os seus votos e se conforme com o modelo de vida da comunidade a que pertence<sup>20</sup>.

*“À mesa dos irmãos não deve faltar a leitura... Guarde-se absoluto silêncio, de forma que não se ouça murmúrio ou palavra de ninguém, a não ser somente a voz do leitor”* [RB, 38,1.5]

A proibição de falar no refeitório tornou-se rigorosa na disciplina monástica, sobretudo na cisterciense, baseada na prescrição de São Bento [RB, 38, 7], que chegou a formular uma autêntica gramática de gestos e sinais para que os monges pudessem comunicar aos monges criados as suas necessidade durante o acto da refeição.

Embora São Bento suponha uma mesa ou refeitório à parte para o abade comer com os hóspedes [RB, 56], ideia de algum modo reflectida na planta de Saint Gall que vimos atrás, estes passaram, com o tempo, a comer no próprio refeitório monástico, em mesa à parte. Na vida monástica feminina de São Bento, a abadessa beneficiava de algumas regalias especiais no que diz respeito ao regime alimentar. Tinha uma mesa separada, onde recebia em especial os hóspedes ou algumas religiosas que chamava para a acompanharem, servindo vários pratos e de qualidade superior aos servidos à comunidade.

*“Ninguém seja dispensado do serviço de cozinha”* (Dias G. C., 1997)

São Bento era profundamente humano e sabia que a comida pode causar graves problemas nas comunidades, onde era necessários acudir aos doentes e aos jovens. A experiência levou mesmo que os monges a criar o aforisma monástico *“Bona coquina bona disciplina”*<sup>21</sup>. São Bento estaria consciente

---

<sup>19</sup> O refeitório “refectorium”, na regra isidoriana, as mesas só tinham a ocupação para dez lugares para todos os monges. E estes eram chamados através do toque do sino (Maciel, 1998, p. 20 e 21)

<sup>20</sup> A Regra de São Bento também era assim aplicada no quotidiano da vida monástica feminina.

<sup>21</sup> A cozinha monástica tinha de ser um edifício adequado à grandeza do mosteiro e ao número dos monges, apetrechada com fogões, forno, bancas de lavagem da louça e dos talheres, próxima do refeitório e do claustro. Um dos problemas que continuamente preocupou os monges foi o abastecimento de água e a sua canalização para a cozinha e outros lugares de importância higiénica. (Dias G. C., 1997)

dos problemas biológicos da vida humana, por isso impõe uma atenção especial na alimentação dos monges [RB, 39: 40; 41], ele que não se mostrou nada inclinado a impor rigores e sacrifícios.

Para além disso, aconselhava que a quantidade de comida/bebida deveria corresponder ao trabalho de cozinha exigia bastante gente, como os criados ou os “hebdomadários da cozinha” [RB, 35], a quem proporciona um “misto” [RB, 38, 10] antes de começarem a servir e para os quais estabelece uma espécie de lava-pés simbólico e significativo, um “*mandatum*” de acordo com o exemplo de Cristo na Última Ceia.

A preparação diária de comida para uma grande comunidade que implicava a restrição de carne e a frequência de jejuns dificultava um pouco a tarefa da alimentação nas ordens religiosas. No entanto, o mosteiro albergavam certas dependências monásticas essenciais para o seu desenvolvimento, enquanto edifício auto-suficiente, como as hortas, os estábulos, capoeiras, celeiros, adegas, vinhas entre outros. Tinha que se produzir matéria-prima em quantidade suficiente, de maneira a armazená-la e a conservá-la. No entanto, o consumo do pão era o principal alimento dos monges. Nos dias de maior trabalho manual o abade poderia ordenar para acrescentar algo às refeições evitando assim a sanção da regra.

*“ Parece-nos que serão suficientes em todas as mesas, para a refeição diária – quer se coma à sexta hora, quer à nona – dois cozinhados, em atenção às diversas enfermidades, para que assim quem não puder comer de um, possa comer de outro... E se houver fruta ou legumes frescos, ajunte-se um terceiro.*

*De pão bastará uma libra bem pesada para cada dia, quer haja uma só refeição, quer jantar e ceia.*

*Se por acaso o trabalho for maior, fica ao arbítrio e poder do abade, se se vir que convém, acrescentar mais alguma coisa com a condição, acima de tudo, de se evitarem os excessos, de forma que nunca um monge seja acometido de indigestão, pois nada há tão contrário a todo o cristão como o abuso do comer...*

*É por isso com certo escrúpulo que nos pomos a determinar a medida da alimentação dos outros. Todavia... parece-nos que deve bastar uma hemina de vinho por dia.*

*Se a necessidade do lugar, o trabalho ou o calor do estio exigirem maior quantidade, fica isso pendente do arbítrio do superior; mas tenha este todo o cuidado em que se não vá até à saciedade ou embriaguez.”*<sup>22</sup>

Para todo o efeito, o quotidiano dos monges<sup>23</sup> era regulado de acordo com o horário da oração e do trabalho. Para São Bento seria crucial que a harmonia interior espiritual, do monge resultasse de toda uma articulação entre a oração e o trabalho. Por isso, teve em consideração apresentar um horário suficientemente adaptável para as necessidades dos mesmos decorressem em total calma e tranquilidade. O movimento dos monges dentro do mosteiro é também sentido nas palavras da Regra, desde das celas até ao local de convívio.

Tal como anteriormente mencionado, o monge deve ter conhecimento de que é um peregrino do absoluto e da eternidade, e a sua vida terrena é provisória. Portanto, a organização do quotidiano monástico atribui ao tempo uma proporção fundamental<sup>24</sup>.

São Bento propõe um horário monástico que, durante séculos, regulou a vida dos monges da Europa cristã, ultrapassando as outras famílias religiosas. Por consequente, como não podia deixar de ser, lá aparecem na regra beneditina os capítulos sobre o horário da vida dos monges, de dia e de noite [RB, 8-20: oração litúrgica; 41: refeições<sup>25</sup>; 49: trabalho e descanso]<sup>26</sup>.

Apesar de este santo mencionar as “*horas competentes*” [RB, 47], não deixa, por outro lado, de distinguir vários períodos ao longo do ano, sobretudo de forma, a que o carácter litúrgico correspondesse um horário variável que restringiria o *ordo monasterii*. Tendo em conta essas informações, os estudiosos da Regra [cap.50] puderam estabelecer um horário, que se mantivesse ao longo dos tempos, mesmo na observância da antiga Congregação Beneditina Portuguesa. (Conde A. F., 2009)

Porém, outro dos aspectos relacionados com as necessidades e as qualidades da Regra de São Bento consistiam na extrema atenção que dedica aos vários aspectos da vida quotidiana. Os monges

<sup>22</sup> Do cap. 39 e 40 da Regra de S. Bento, Da medida da comida e Da medida da bebida. Regra do Patriarca S. Bento, traduzida do latim e anotada pelos Monges de Singeverga, Edições Ora et Labora, Mosteiro de Singeverga, 1992.

<sup>23</sup> O quotidiano do monge movia-se num microcosmos aberto ao macrocosmos. A divisão entre o “o fora” e o “dentro” é pouco visível sendo que essa distinção é marcada entre um e outro com algumas expressões como “*diante da porta do refeitório*”, “*à porta da hospedaria*”, “*mudar de mesa no refeitório*”, “*entrar na cozinha ou na despensa*” (Maciel, 1998, pp. 11, 12).

<sup>24</sup> A Regra de São Bento, qualquer que seja a sua relação de anterioridade com a *Regula Magistri*, é o paradigma do monaquismo regulado que criou a lei-quadro emblemática da vida monástica ocidental. (Bastos, 2013)

<sup>25</sup> Os objectos utilizados no quotidiano: ferramentas, copos de mesa, vasos de cerâmica, cestos entre outros objectos.

<sup>26</sup> A interpretação do programa-horário proposto por São Bento levou os cluniacenses a dedicarem-se sobretudo à oração litúrgica. Os cistercienses reagiram salientando a importância do trabalho manual, que São Bento previa. (Bastos, 2013)



abraçaram a vida religiosa para alcançarem a salvação e estarem mais perto de Deus – o primeiro desses aspectos era a oração. Mas São Bento sabia que os monges precisavam de viver com um corpo que precisa de alimento, de vestuário e de repouso. Por isso legisla minuciosamente sobre o dia-a-dia da vida e a mesa, em primeiro lugar.

Em relação à bebida, São Bento tinha perfeita noção da porção suficiente individual de vinho que cada monge poderia absorver. Uma vez mais a reserva: se o trabalho apertava ou o calor fazia mais sede, o abade poderia providenciar mais vinho, desde que não se caísse na embriaguez, apesar das bebidas alcoólicas não serem nada conveniente para os monges. E mesmo que não houvesse vinho, os monges não deviam sequer protestar, mas sim dar graças a Deus.

O descanso dos monges era preconizado por São Bento segundo o princípio de cada um deve dormir na sua cama, ou se possível, todos no mesmo dormitório, com uma luz acesa a noite inteira e um ancião a vigiar. Está quase tudo mencionado na Regra: os móveis, utensílios e roupas do mosteiro. Quem deveria ser o celeireiro (actualmente o responsável pelo economato) e porteiro (um ancião prudente); o carinho especial a ter com os mais idosos e crianças, em especial no que respeita à alimentação.

Os hóspedes do mosteiro, que devem ser recebidos como se “o próprio Cristo batesse à porta”; os doentes (colocados numa cela à parte, com banhos constantes e carne para a sua alimentação, caso seja necessário); a roupa e o calçado (adaptado ao clima do lugar – cada monge receberá do abade um largo manto com capuz (a cogula), uma túnica, faixa e escapulário, meias e sandálias, cutelo, estilete e tabuinhas para escrever, agulha, lenço, entre outros.

Por último, o trabalho de cozinha poderia ser um pouco mais intenso que nas outras dependências do mosteiro. Tendo em conta o número elevado de religiosos, os irmãos teriam que se servir uns aos outros e ninguém estava dispensado dessa tarefa. O plano de trabalho na cozinha era regulamentado por uma escala rotativa, com as tarefas de limpeza e a responsabilidade incutida sobre os utensílios; a oração para abrir e encerrar trabalho, e *“uma hora antes da refeição, tomem os seminários [da cozinha], além da ração estabelecida, um copo de vinho e pão, para que, ao tempo da refeição, sirvam os seus irmãos sem murmurar e sem se cansarem demais”*. (Dias G. C., 1997)

As ideias que se retém passam pelo relacionamento dos monges com os condicionamentos do seu corpo, com as necessidades do dia-a-dia e com a preocupação extrema de São Bento com todos as circunstâncias do quotidiano, reservando-se sempre para o abade a possibilidade de alterar o estipulado. Esses factores permitem que nas comunidades beneditinas trabalhem, rezem, se



alimentem e descansem, de acordo com os modos próprios do nosso tempo, em ambiente de grande paz e em total respeito pelo espírito de uma Regra que dura séculos.

Uma das fontes escritas que reflecte o que temos vindo a dizer até aqui é o notável texto sobre o comportamento dos monges à mesa, do Mosteiro de Santa Cruz de Coimbra, publicado e divulgado por Paulino Mota Tavares<sup>27</sup>.

Primeiramente, tanto os noviços como os conservos deviam ouvir o soar do sino para ir para a mesa. Devem acudir aquele sinal, da voz do Prelado, ao toque do sino. Todos os religiosos deviam sabê-lo, cada vez que eram chamados com o sinal dos sinos ou campainhas para espaços como o Refeitório, o Coro e a Sala do Capítulo. Mas antes deveriam passar pela Sala de Profundis, onde rezam pelos defuntos, que haviam legado os seus bens à instituição.

A função do Refeitório passava pela vigília e preservação do espaço do refeitório. As refeições não deviam ser excessivas em termos de alimentos e todos os monges deveriam tomá-las em conjunto à hora determinada. Este era responsável ao ponto de também cuidar dos materiais pertencentes ao refeitório, como se tratassem de bens preciosos da comunidade. Dar o exemplo da humildade e pobreza, ao ajudar os mais necessitados.

Deveria ser justo de maneira a preservar a igualdade entre os monges, e atender à higiene diária, com vestes limpas e cuidadas. O ofício do Refeitório também passava por servir os monges como se estivesse a servir o próprio Deus.

O Refeitório ainda teria a segunda chave do refeitório, estando a primeira entregue ao celeiroiro. Era ajudado por três monges, encarregados de estender as toalhas nas mesas antes das refeições e de pôr em cada lugar uma faca e pão em quantidade suficiente. O encarregado da adega estava ao serviço do celeiroiro para tudo o que dissesse respeito à adega e à bebida dos monges.

O Refeitório <sup>28</sup> estava também encarregado de arrumar as mesas depois das refeições, servir o vinho ao abade e aos monges, por o pão nas mesas e presidir, basicamente, às actividades do refeitório. O refeitoreiro maior estava incumbido de distribuir o vinho. O encarregado da adega tinha a seu cargo de preparar o pão e o vinho. Estes dois “oficiais” eram ainda ajudados no seu serviço pelos ovençais da cozinha e da adega, que na maioria das vezes nem eram monges, mas apenas laicos.

---

<sup>27</sup> Mesa, Doces e Amores no Séc. XVII Português, Colares Editora, Sintra, 1999

<sup>28</sup> Capítulo XXXIII dos Mangares e Comida dos Religiosos, p.40)

Como se depreende da definição, no início, São Bento concentrou quase todas as funções abaciais nas mãos do celeireiro. Vários outros oficiais foram surgindo que tomaram a seu cargo algumas das atribuições iniciais do celeireiro. Este passou a estar encarregado sobretudo do abastecimento alimentar do mosteiro e sua distribuição. Estava ainda dentro das suas atribuições melhorar o regime alimentar dos doentes, fornecendo carne sempre que fosse necessário. O sub-celeireiro era o seu superior sempre que fosse preciso, mas a sua função principal é vigiar o serviço da cozinha.

No decorrer da refeição, os monges devem ter uma postura e um comportamento correctos perante a leitura das Sagradas Escrituras. A alimentação era necessária como meio de subsistência dos religiosos, para poder servir a Deus, mas a leitura das escrituras também servia para alimentar a alma, pelo que devia ser escutada com muita atenção, de modo não se perder a concentração no conteúdo dos textos que estavam a ler.

Revela um comportamento cívico e correcto no acto da refeição *“Não partam o pão, nem a carne com as mãos, senão com a faca (...)”* (Tavares, 1999, p. 69) (Tavares, pg.69). Passava também pelo cuidado de limpar as mãos a um pequeno pano assim como os talheres (apenas a faca) deviam ser limpos e guardados após cortarem a fruta.

Sobre a postura dos monges à mesa passava por *“Não estejam debruçados sobre o comer, nem se lançarem sobre o prato, quando come, nem encostem os braços à mesa, nem se encostem para trás de sorte que fiquem mal compostos; nem acabem de comer depois dos outros (...)”* (Tavares, 1999, p. 70)

No final da refeição, *“Quando o leitor disser tu autem Dne, miserere nobis, ninguém se levante, até responder assentado, Deo gracias.”* (Tavares, 1999, p. 71) Todos os religiosos deviam abandonar o espaço do refeitório e dirigirem-se para as suas celas, ordenamente e em silêncio absoluto.

Os caminhos de formação do monacato feminino são ligeiramente diferentes do monacato masculino, sendo que estão em maior continuidade com a tradição e práticas religiosas cristãs, desde a origem. Isto é, o monaquismo feminino estaria dedicado à clausura ou ao recolhimento num espaço monástico sagrado.

A propósito da alimentação dos espaços monásticos femininos, ela não seria muito distinta das restantes comunidades. Uma das condições fundamentais da vida monástica é o ascetismo na alimentação. Mas os hábitos alimentares variavam de comunidade para comunidade, assim como

também obedeciam a princípios muito diferentes. Deferiam nas práticas de jejum e de austeridade. A possibilidade da abadessa alterar as normas da alimentação, poder fazer supor que havia uma certa flexibilidade quanto à quantidade e à qualidade dos alimentos ingeridos, apesar do espírito rigoroso que a regra implicava. Eram poucas as indicações exatas sobre as quantidades e do tipo de alimentos que deviam ser servidos às refeições.

Contrariando as prescrições de austeridade comuns a quase todos os preceitos religiosos de tipo alimentar, a alimentação nestes espaços religiosos femininos eram muito rica e variada. Também era completa, sendo que os alimentos incluíam peixe e fruta, passando pela carne, pela hortaliça e pelo pão. Deduz-se que os alimentos eram cozidos de diferentes maneiras, e que a austeridade na cozinha era algo que não se verificava na prática: a contradizê-lo, está a enorme variedade e quantidade de doces.

As refeições eram tomadas no refeitório. Os lugares eram distribuídos consoante os cargos, respeitando-se a hierarquia dos mesmos. Assim, em São Bento de Cástris em Évora, caso se cumprissem no século XVIII as determinações da Regra e Constituições, o primeiro lugar pertencia à Abadessa. A ela se seguiam as que houvessem sido abadessas, por ordem de eleição, ou seja, as mais antigas teriam de ocupar os lugares mais próximos da que fosse abadessa no momento. Depois destas, sentar-se-ia a Vigária e por fim, as restantes religiosas. À falta da Abadessa ou da Vigária, a mesa seria presidida pela Mestra das Noviças. Todas as religiosas eram obrigadas a estarem presentes às refeições, com excepção das enfermas. No acto da refeição procedia-se à leitura de carácter espiritual, todas as sextas-feiras, de forma que nunca esquecessem as suas obrigações.

Muitas eram as funções que estavam distribuídas por estas famílias religiosas femininas. Uma delas passava pela Celeireira<sup>29</sup>, de acordo com a Regra de São Bento (Capítulo XXXI), era considerado como um dos cargos fundamentais do mosteiro. As suas funções passavam pela administração dos gastos da casa (designação do cargo do termo latino *cella*) entendia como despensa, isto é, o lugar onde se armazenam as mantimentos que garantiam o sustento de uma família religiosa feminina (Conde A. F., 2009, pp. 145,146).

---

<sup>29</sup> Obedecendo sempre à Abadessa, deveria esta ter especial atenção para com os doentes, as mais novas, os hóspedes e os pobres. De acordo com a Regra, os doentes tinham direito, tal como os velhos e os meninos, a um tratamento especial, sendo permitido o consumo de carne, devido ao estado de fragilidade em que se encontravam. E estes seriam os últimos a comer fora das horas regulares. (Capítulos XXVI e XXXVII da Regra de São Bento)

Ao longo do tempo, os mosteiros desenvolveram vários espaços de confecção devido ao grande volume de pessoas que entravam nas ordens religiosas. Em alguns edifícios monásticos, os espaços de confecção autonomizaram-se, constituindo-se como edifícios independentes, de maneira a poderem produzir e confeccionar comida em quantidade suficiente para as pessoas que aí residiam ou se encontravam de passagem.

Consequentemente houve casas monásticas que impuseram um grande foco no desenvolvimento social e cultural do espaço. O exemplo disso é a ordem de Cister que estabeleceu um sistema de troca alimentares<sup>30</sup> que funcionou como um espaço de dinâmica social, dando origem assim um elemento estruturante das identidades locais e regionais<sup>31</sup>.

Foi através da Reconquista Cristã que se impulsionou o movimento culinário que ocorreu no século XIII. A fundação de casas monásticas fez com que as povoações de norte a sul do País viessem reafirmar a religiosidade da população.

No entanto, não deixa de ser curioso que terá sido nestes espaços monásticos, com austeras regras que a arte doceira tenha nascido. Como é que um processo de tamanha sublimação terá correspondido adequadamente à rotina do quotidiano originado pelas regras intransigentes da disciplina conventual?

Para os autores Alfredo Saramago e António Homem Cardoso, na sua obra *“Para a História Da Doçaria Conventual”*, os conventos<sup>32</sup> são considerados os pioneiros na arte e ciência da doçaria conventual, tanto a nível nacional como internacional.

A concepção da doçaria conventual deveu-se, maioritariamente, aos espaços monásticos femininos. Algumas das freiras que professavam nos conventos/mosteiros provinham da nobreza, pelo que um ambiente sociocultural<sup>33</sup> distinto marcava a condição da grande maioria das religiosas<sup>34</sup>. As

---

<sup>30</sup> A alimentação surge como um signo, ou seja, uma forma plástica e material com uma dupla função de uso e de representação.

<sup>31</sup> Foi através da reconquista cristã que se deu impulsionou o movimento culinário que ocorreu no século XII. A fundação de casas monásticas fez com que as povoações de norte a sul do país viessem reafirmar a religiosidade da população De forma a suprimir qualquer tipo de prática islâmica. (Bastos, 2013)

<sup>32</sup> Até ao século XVI, os conventos e mosteiros eram considerados como grandes centros gastronómicos. Chegando a contribuir significativamente para a cultura portuguesa, mas principalmente no conceito de gastronomia portuguesa. (Saramago & Cardoso, Para a história da doçaria conventual portuguesa, 2000)

<sup>33</sup> Tudo indica que terá sido na Época Moderna que houve um maior êxodo da vida secular para os conventos, derivado a várias motivações. (Braga I. M., 2007)

<sup>34</sup> Aos conventos interessava, particularmente, o ingresso de filhas das melhores famílias, as filhas segundas, as herdeiras solteiras, as viúvas, as adolescentes órfãs, mas com bens, como garantia, da entrega de um dote e da possibilidade de um contacto mais próximo com o poder. (Saramago, Convento de Soror Mariana Alcoforado - Real Mosteiro de Nossa Senhora da Conceição, 1994)

outras religiosas mais pobres faziam a maior parte do serviço doméstico, o que permitiu que as religiosas de maior estatuto social se pudessem dedicar à entrega espiritual. Este comportamento veio revelar uma vida social em função da religião, dando um certo estatuto e poder no meio da sociedade.

Provavelmente o maior contributo dos conventos/ mosteiros para a cultura actual terá passado pela combinação que se facultou entre duas áreas tao preponderantes e de grande carácter como são a religião e a culinária.

Estas casas monásticas, como grandes centros gastronómicos, ganharam popularidade quando as prácticas religiosas começaram-se a interligar com as prácticas culinárias.

Os doces começaram a fazer parte do quotidiano conventual e constituíam uma forma elegante de aproximação entre o convento e a sociedade exterior. Com os doces, as freiras obsequiavam e retribuíam atenções recebidas. Originalmente não constituíram fonte de receita para a comunidade<sup>35</sup>.

*“Transformar o acto de comer grandes iguarias em sacrifício sagrado oferecido a Deus era prova de legítimo poder.”* (Saramago & Cardoso, 2000, p. 28)

Desta maneira, é possível admitir que a encomenda das práticas culinárias com as religiosas, terá influenciado para uma melhor apetência culinária por parte da população conventual. Ou seja, satisfazer as necessidades não só espirituais como também da gula, por parte de quem pedia tal encomenda.

Assim, a prática de confecção da doçaria conventual, em parte, terá sido determinada pelo meio familiar das professoras. A esta particularidade deve-se ao facto de alguns espaços conventuais serem detentoras de grandes fortunas, quer em bens fundiários quer pecuniários, o que lhes possibilitava o acesso aos produtos que vinham nos receiptuários. O pagamento de rendas e de foros proporcionava o abastecimento da sua despensa em vários produtos (carne, peixe, frutas, mel, trigo, ovos, entre outros). A sua posição económica permitia-lhes também adquirir produtos caros, como era o caso do açúcar ou da amêndoa<sup>36</sup>.

---

<sup>35</sup> No século XIX, com o advento da legislação liberal que veio determinar a extinção dos conventos masculinos, a proibição dos noviciados femininos e a desamortização das terras e outros bens das ordens religiosas, a penúria entrou nos conventos e as monjas procuraram, no que sabiam fazer, a sua própria sobrevivência. (Braga I. M., 2007)

<sup>36</sup> De Dezembro a Março, estas religiosas dedicavam-se a elaboração de doces, sendo uma altura mais apropriada a tal, devido às festividades como o Natal e a Páscoa. São Bento de Cástris em Évora é um exemplo de como as religiosas se dedicavam à arte doceira, sendo os mais conhecidos como Barriga de Freira e o Manjar Real. (Conde A. F., 2009, pp. 367,368)

Existem alguns registos em géneros alimentares adquiridos pelos mosteiros que permitem, de certa forma, afirmar que as religiosas eram quem enriqueciam a mesa, em termos de qualidade e quantidade.

A aprendizagem da arte culinária começou por fazer-se empiricamente: “via-se” e “ouviam-se” como se faziam<sup>37</sup>. Desta fase de tradição oral passou-se a uma nova fase, a do registo<sup>38</sup>.

Como foi anteriormente referido, a doçaria conventual teve a sua origem nos conventos, por estar directamente interligada com as celebrações religiosas. É no decorrer do século XV que o ritual de produção de doces para a celebração se encontra disperso por todo o País, pois em cada casa monástica era confeccionada a própria doçaria tornando-a uma tradição nacional.

Estas celebrações estavam quase sempre relacionadas com questões religiosas. Toda a produção de doçaria caseira era elaborada dentro das paredes dos conventos, revelando uma certa devoção e entrega pessoal, fazendo isto também parte do rito da celebração. Por exemplo, as festas em honras de santos padroeiros. O surgimento de uma determinada data fixa dedicada ao santo padroeiro, deriva de dois factores: as passagens litúrgicas da Bíblia ou uma data com ligação a acontecimentos históricos relacionados com determinadas comunidade e a escolha do santo.

Mas a divulgação da doçaria conventual também se deveu ao acolhimento de vários hóspedes de alto estatuto social e poder. Muitos destes viajantes pernoitavam nos edifícios monásticos e a boa recepção fazia parte das instituições. As refeições eram consideradas como o momento alto da estadia, revelando até um grande simbolismo às refeições por parte da população conventual. Muitas destas celebrações serviam como momentos de grande convívio, logo este facto veio contribuir para o desenvolvimento técnico dos pratos<sup>39</sup> a serem servidos nos banquetes assim como também veio contribuir para o desenvolvimento artístico na sua apresentação<sup>40</sup>.

A cultura açucareira na alimentação veio tornar este conceito de doçaria conventual muito mais rico e poderoso. A maioria dos doces conventuais resultava de uma aprimorada confecção, onde o

---

<sup>37</sup> Não podemos esquecer a razão pela qual estes saberes eram transmitidos por via oral. Poucas mulheres sabiam ler e escrever. Estamos também perante outros grupos sociais detentores de hábitos gastronómicos menos exigentes que predominavam a necessidade de lucro.

<sup>38</sup> O livro de cozinha não veio só permitir a sobrevivência do saber gastronómico como transformou numa fonte inextinguível de informações sobre o quotidiano da população. (Braga I. M., 2007)

<sup>39</sup> Nas inúmeras festividades religiosas, notava-se um investimento expressivo na mesa, inclusive nos doces. Em algumas festividades, os gastos com o jantar da comunidade e respectivos hóspedes, mormente com as sobremesas, eram relevantes. (Conde A. F., 2009, p. 355)

<sup>40</sup> Estas casas monásticas não assumiam apenas os custos de refeições abastadas. Mas também despesas e encargos com a música, os sermões, o fogo e o gaiteiro.

açúcar, os ovos, o mel e a amêndoa raramente faltavam, apenas variando a quantidade e a forma de os confeccionar.

Destes ingredientes é evidente que foi o açúcar que permitiu, *“através dos vários pontos a que podia ser levados, a realização de novos doces onde entrava como ingrediente principal. A sua larga disponibilidade nas cozinhas conventuais e a imaginação suscitada pela sua diversificada utilização, conferiam-lhe o estatuto de produto com a maior importância nas realizações doceiras”*. (Saramago & Cardoso, 2000, p. 9)

O aparecimento do açúcar e sua produção foram iniciadas pelos portugueses aquando a expansão marítima. A planta e a produção do açúcar difundiram-se por toda a região do Médio Oriente. Terão sido os árabes no século VII que, ao invadirem a Pérsia, descobriram a cana-de-açúcar a ser cultivada e utilizada para ser produzida. Com a expansão do mundo árabe a técnica de produção do açúcar foi levada para novas terras conquistadas, chegando até ao norte de África e ao sul da Península Ibérica, sendo depois cultivada na área de Andaluzia.

O seu primeiro aparecimento na Europa terá ocorrido, porém, no século X, com finalidade sobretudo para fins medicinais. O seu uso limitou-se quase exclusivamente às boticas, adquirindo o estatuto de medicamento<sup>41</sup>. No Livro de Agricultura de Ibn al-‘Aww\_m (Rosselló, 1994), escrito no século XII, encontramos uma vasta referência ao procedimento do cultivo da cana-de-açúcar e à forma de fazer. Também no Algarve, os muçulmanos terão cultivado a cana, o que terá sido continuado pelos portugueses, que no final do século XII comercializavam os melaços enviados de Portugal para Bruges<sup>42</sup>.

A rota do açúcar terá colocado Portugal no topo da pirâmide a nível mundial devido às trocas comerciais. A cultura açucareira do Mediterrâneo ao Atlântico tinha como epicentro o arquipélago da

---

<sup>41</sup> Esta função permaneceu ao longo dos tempos, uma vez que, em pleno séc. XIX, abundavam as referências à sua prescrição nas boticas dos conventos. Supõe-se que terá sido por aqui que se descobriu as benefes do açúcar na culinária, embora já houvesse outra especiaria para os mesmos fins, o mel. (Rosselló, 1994)

<sup>42</sup> Veja-se Godinho, Vitorino Magalhães. A expansão quatrocentista portuguesa. Lisboa, 2018, p.308.

Madeira<sup>43</sup> no seu desenvolvimento e na difusão da nomenclatura e técnicas açucareiras em locais como as Canárias, Cabo Verde<sup>44</sup>, São Tomé e Príncipe<sup>45</sup> e o Brasil<sup>46</sup>.

A comercialização do açúcar fez Portugal ter grandes proporções que eram encaminhados para os conventos como forma de pagamento pelos serviços prestados à coroa. A alimentação e tudo à sua roda, contribuiu como um factor poderoso da cultura, não só portuguesa, como também por toda a Europa mediterrânea<sup>47</sup>.

No entanto, terá sido nos primórdios das ordens monásticas que certos alimentos terão sido afastados liminarmente das mesas conventuais. Posto isto, surge a vontade de adquirir novas técnicas culinárias diferentes e novos temperos com o objectivo de quebrar a monotonia das refeições. Uma solução adequada até para os mais exigentes no cumprimento das normas estabelecidas

Em consequência disso e os conventos tornam-se instituições de grande organização social, económica e intelectual, pois o aproveitamento entrava no modo de vida quotidiano conventual, fazendo acreditar que o desperdício alimentar se contrapunha aos princípios da sua espiritualidade.

Com a plantação da cana-de-açúcar no arquipélago da Madeira, no século XV e, posteriormente com a colonização do Brasil, mais a instalação dos engenhos açucareiros, a quantidade de açúcar que chegava a Portugal tornou-se considerável. Generalizou-se então o seu consumo e a abundância deste precioso produto permitiu que os conventos se afirmassem como grandes produtores e difusores da doçaria.

No entanto, o açúcar não veio introduzir um novo sabor na cozinha, mas antes introduzir um conjunto de substâncias com capacidades semelhantes às suas, sobretudo o mel, o arroze e as diversas passas de frutas<sup>48</sup>.

---

<sup>43</sup> As referências à produção açucareira terão decorrido em finais do século XV e inícios do século XVI. No entanto, não deixa de ser curioso que a grande ligação entre as ilhas atlânticas surge a partir da cultura açucareira. Pois, mesmo em relação aos Açores, não podemos esquecer que houve um breve e curto cultivo de cana-de-açúcar, levado a partir da ilha da Madeira, tal como aconteceu nas Canárias.

<sup>44</sup> Nas ilhas de Cabo Verde as várias tentativas de produção não tiveram grande sucesso, devido à falta de água. (Morgado, 2009, p. 5)

<sup>45</sup> Em São Tomé e Príncipe, regista-se um grande sucesso, alcançando melhores produções do que na Madeira. (Morgado, 2009, p. 5)

<sup>46</sup> No Brasil, os portugueses descobriram uma costa com condições favoráveis para a produção do açúcar. Por volta do ano de 1500, já se produzia açúcar no Brasil, sendo que este era vendido na Antuérpia. (Morgado, 2009, p. 5)

<sup>47</sup> Não deixa de ser curioso a forte ligação dos costumes portugueses com a culinária. Existem relatos de grande importância em que o povo português e a culinária, juntos, trouxeram grandes feitos para outros povos no mundo.

<sup>48</sup> Desde há muito utilizados para passar o gosto doce aos outros alimentos, o que se enquadrava nos gostos “romanos” retomados na Alta Idade Média. (Gonçalves I. , 2017)



As consideráveis produções fizeram com que os países ibéricos conseguissem uma grande influência, tanto na queda de preços como na acessibilidade e divulgação do produto. Esta resolução servia para responder à crescente procura que se alargara a todo o território europeu.

A doçaria era bem representada pelas excessivas compras de açúcar, mas também de outros ingredientes como o arroz e o leite, ingredientes considerados indispensáveis para a elaboração de pratos como por exemplo, o arroz doce ou o manjar branco, pelos inúmeros ovos e chocolate, que eram utilizados.

A utilização de outros ingredientes como as amêndoas pertencia anteriormente ao receituário medieval, tanto a nível de pratos, de molhos e ainda na elaboração de confeitarias. Este ingrediente já tinha uma vasta utilização na chamada alta cozinha, sobretudo na preparação do leite de amêndoas. Porém, havia que contar com outro ingrediente, o leite cuja utilização foi bastante reduzida ao longo da Idade Média.

Possivelmente há quem considere que terá sido nos mosteiros (desde das suas origens) onde a acumulação de leite e a impossibilidade de o fazer circular criou a necessidade de descobrir maneira de o aproveitar antes que se estragasse, dando origem ao queijo<sup>49</sup>. Os leites mais utilizados no período medieval foram os de ovelha e cabra, que parece terem sido sempre os escolhidos para a feitura dos queijos, mas no século XV também já se utilizava para a feitura o de vaca.

Por sua vez, os ovos, foram bastante utilizados nesta época, considerados como os ex-libris da doçaria conventual. A quantidade de receitas culinárias que a alta cozinha medieval e a entrada dos ovos fizeram a composição do prato.

De maneira a entrarem nas várias preparações e confecções culinárias, os ovos eram cozinhados em conjunto com outros ingredientes ou serviam de elemento de ligação tanto para carnes como de molhos. Ainda assim chegavam a ser utilizados para a decoração dos pratos.

Em suma, nos mosteiros consumiam-se muitos ovos, cozinhados das formas mais variadas e servidas em proporções muito avultadas. Não obstante, os de produção própria podia tornar-se necessário recorrer à compra de ovos no exterior.

---

<sup>49</sup> Ao longo do ano e de acordo com o leite em cada momento disponível que se ia fabricando o queijo. (Gonçalves I. , 2017)

No entanto, a indústria apícola explorada pelas ordens religiosas contribuiu para a valorização do mel<sup>50</sup> que seria de grande utilidade no receituário de doces e em outros pratos requintados. Considerado como um adoçante e o único de fácil acesso durante a Idade Média, era também era considerado como uma das raras substâncias utilizadas pela medicina medieval.

Para a Época Moderna, a compreensão da alimentação e das receitas que se confeccionavam nos mosteiros e conventos portugueses é uma tarefa árdua, já que as fontes manuscritas são bastante escassas e, no período, muitas receitas não foram publicadas, por serem consideradas “segredos”, que circulando muitas vezes via oral. Segundo, Isabel Drumond Braga não existe informação abundante de trabalhos sérios sobre esta temática dada a escassez das fontes directas<sup>51</sup>.

No entanto, não deixa de ser curioso que a confecção e a preparação dos pratos no espaço conventual, principalmente os pratos da doçaria, padeciam vários desígnios. O próprio consumo e o quotidiano das comunidades religiosas seria uma forma de ocupar o tempo livre e, principalmente, uma fonte de receitas e ofertas para outras casas religiosas, mais em destaque durante as épocas festivas.

Mesmo assim, chegaram até aos dias de hoje alguns receituários monásticos/conventuais, como também livros de cozinha de elementos de cozinha do clero secular. Entre os manuscritos e obras da cozinha conventual portuguesa<sup>52</sup> existem exemplos como o do padre João Cardoso e Brito, do século XIX, que compôs um livro de culinária contendo quarenta nove receitas de doces, o qual veio a ser publicado em 1995<sup>53</sup>.

No aclamado *Caderno de Refeitório de Tibães*, estão explícitos muitos pratos de diversas carnes assim como de peixe. Alguns pratos excêntricos e poucos comuns merecem uma especial atenção. Em termos de doçaria, aqui a lista estende-se dos doces de frutos até às trouxas-de-ovos. (Braga I. M., 2007) No entanto, segundo a autora Isabel Drumond Braga, chega-se à conclusão que os receituários que pertenceram à livraria do Mosteiro de Tibães e o aclamado “*Caderno de Refeitório*” são uma cópia do primeiro ou ambos, sendo considerados como um plágio de um original desconhecido. Embora

---

<sup>50</sup> A partir do século XIV os grandes senhores começaram a preferir a utilização do açúcar, embora estes recorressem ao mel, usando-o como adoçante de bebidas de baixa ou média graduação alcoólica, ou como saída de refeição, a acompanhar um pouco de queijo, por exemplo.

<sup>51</sup> A descoberta e o estudo de alguns manuscritos culinários demonstraram-se essenciais para uma apreensão séria e fundamentada sobre esta matéria. (Braga I. M., 2007, pp. 1-2)

<sup>52</sup> Comparativamente a Espanha, os receituários que terão predominado a Época Moderna são da autoria de homens pertencentes clero regular. No entanto, estes mesmos receituários são bastante escassos. (Braga I. M., 2007, pp. 17-18)

<sup>53</sup> Veja “*Doces e Manjares do século XIX. O Livro do Padre Brito.*”, leitura e notas de Paulino da Mota Tavares, Coimbra, Fora do Texto, 1995.

muitas destas receitas possam ser encontradas na primeira obra de culinária impressa em Portugal por Domingos Rodrigues com a primeira edição feita em 1680, *A Arte de Cozinhar*.

Já a primeira compilação portuguesa de receitas conventuais femininas, assinada pela referida historiadora, é um pequeno manuscrito escrito por Inês Maria do Rosário intitulado como o *Livro das Receitas de Doces e Cozinhados vários d'Este Convento de Santo Clara d'Évora*, que pertencia a Sórora Maria Leocádia do Monte do Carmo, abadessa do convento de Santa Clara de Évora em 1729. É composto por dez receitas de doces, nas quais se destaca o nome da ordem do convento em duas receitas como as broas de milho e alfinetes. Assim como também referências ao corpo feminino e ao mundo religioso, as barriguinhas de freira, queijinho do céu, bolo do paraíso e manjar celeste, tal como acontecia nas restantes casas monásticas.<sup>54</sup>

Ainda no âmbito conventual feminino destaca-se também o *“Livro de Receitas da última Freira de Odivelas”*<sup>55</sup>, contendo um receituário das monjas cistercienses odivelenses. Este livro terá sido apenas compilado por uma religiosa durante o século XIX, inseridas informações sobre os pratos confeccionados em vários períodos da história do Mosteiro de São Dinis e São Bernardo em Odivelas. Nele existe um receituário de cozinha, de copa e de outras áreas, num total de 209 receitas (maioritariamente de doces) assim como de salgados e outros usos como o fabrico de tintas de escrever. Comparativamente ao livro compilado por Sórora Leocádia, é possível encontrar ainda neste livro, receitas bem expressivos do mundo conventual, como, por exemplo, os papos-de-anjo e o toucinho-do-céu.

Sobre esta matéria, Isabel Braga critica Alfredo Saramago por nunca identificar as suas fontes, o que lhe retira credibilidade. Obras conhecidas como *Para a história da doçaria conventual portuguesa*, com a co-autoria de António Homem Cardoso (2000), *Doçaria conventual do Alentejo: as receitas e o seu enquadramento histórico* (1998) entre outros padecem dessa insuficiência metodologia, da maior gravidade nos estudos históricos, em que a identificação das fontes é a base do trabalho do historiador.

---

<sup>54</sup> Não obstante, nem todos os doces seriam criações deste convento pois existem outras três receitas de outros espaços monásticos eborenses, como o pão de rala do convento de Santa Helena do Monte Calvário, o bolo do Paraíso do convento de Nossa Senhora do Paraíso e o manjar celeste do convento de Santa Mónica. Não existem provas que assegurem a origem de qualquer destas receitas, somente ali se produziam e eram estimadas ao ponto de lhes ter sido atribuída a denominação da casa no nome. (Braga I. D., 2015)

<sup>55</sup> Veja Cabral, Maria Isabel de Vasconcelos. *“O Livro de Receitas da Última Freira de Odivelas, introdução, actualização do texto e notas”*. Lisboa. Edições Verbo, 2000.

Por fim, foi publicado um receituário conventual anónimo, escrito pela última conserveira de nome Bernarda Maria, conservado na Biblioteca Geral da Universidade de Coimbra, do século XVII ou do XVIII pela autora Dina Ferreira de Sousa<sup>56</sup>, em 2013. Supõe-se que este receituário tenha sido escrito por várias pessoas e seja proveniente do Mosteiro de Santa Maria de Celas.

O principal objectivo destas publicações e estudos de manuscritos conventuais, um masculino e outro feminino, contribuem de forma positiva para um conhecimento mais aprofundado dos receituários do clero português na Época Moderna.

De acordo com registos encontrados nas fontes manuscritas, podemos admitir que os conventos femininos estariam vocacionados para a confecção de doces, enquanto os masculinos para a feitura de líquidos como os vinhos e os licores.

A mesa conventual dos mosteiros e conventos femininos começa pelo facto de ser considerada uma instituição religiosa histórica de traço milenar e com marcas socioculturais típicas de uma casa religiosa que ia acompanhando diversas mudanças no mundo ocidental europeu.

Muitos espaços monásticos, principalmente femininos, foram sendo estruturados sob a regra beneditina, no decorrer do século XIII. Eles acompanharam, como é natural, os movimentos sociais, culturais e religiosos no decorrer do tempo, perfeitamente notáveis nas suas marcas de modernidade como por exemplo, as iluminuras dos códices escritos nos séculos XII e XVIII, os bordados luxuosos de fio de prata e de ouro, o mobiliário rico, a extensa ourivesaria, as pinturas e esculturas que serviram de culto e que ajudaram a desenvolver o espírito para a sensibilidade estética barroca, entre outros.

Serve como exemplo disso mesmo o Mosteiro de Santa Maria de Arouca, que funcionou como um verdadeiro foco de desenvolvimento social e cultural. É bem provável que tenha sido neste espaço o estabelecimento de um sistema de troca alimentares<sup>57</sup>. Funcionava como um espaço de dinâmica social, originando assim um elemento estruturante das identidades locais e regionais.

A cozinha conventual dos conventos e mosteiros femininos eram, pois um reflexo da trama vivencial entre as religiosas e aqueles que dependiam dos favores do convento ou do mosteiro. Para comprovar estes factos<sup>58</sup>, existem registos mensais em géneros alimentares adquiridos pelos

---

<sup>56</sup> Sousa, Dina Fernanda Ferreira de. *Arte Doceira de Coimbra. Conventos e Tradições. Receituários (séculos XVII-XX)*, prefácio de Irene Vaquinhas, Sintra, Colares Editora, 2013.

<sup>57</sup> A alimentação surge como um signo, ou seja, uma forma plástica e material com uma dupla função de uso e representação.

<sup>58</sup> O “*Livros da Feitoria*” era onde estariam registadas todas aquisições indispensáveis à gastronomia das monjas arouquenses, por exemplo. (Rodrigues G. C., 1994)

mosteiros que permitiram, de certa forma, afirmar que as monjas enriqueciam a mesa em termos de qualidade e quantidade.

A partilha da mesa pela comunidade manteve-se apenas por uma questão de formalidade do quotidiano. Porém o bem-estar destas monjas passava pelo físico e passava pela disponibilidade de cada uma confeccionar ou mandar confeccionar pela sua própria criada os alimentos que melhor lhe assentavam. Não podemos esquecer que o mundo da doçaria conventual nos mosteiros passava pela compra mensal de milhares ovos e de açúcar, verdadeiros ex-libris para aguçar a curiosidade e o paladar de várias pessoas. Esta tradição veio perdurar para além da extinção das ordens religiosas.

Ao analisar a importância desta “fábrica doceira” que terão sido os espaços conventuais femininos, deve-se também interligar com as restantes actividades que as religiosas realizavam dentro dos mosteiros ou dos conventos. Se bem que estas actividades tenham uma ligação prioritariamente sensível sendo uma comunidade feminina. Desde das suas origens que os conventos e os mosteiros desenvolveram uma série de actividades de forma engrandecer outras regiões recônditas. De certa forma, as monjas contribuíram para a transformação sócio-económica e cultural das áreas que lhe estavam próximas.

Mas qual seria o fim destes doces conventuais? Muitos deles eram fabricados pelas próprias monjas e eram vendidos ou oferecidos a determinados tipo de pessoas e classes sociais para quem contribuía para o mosteiro. Por consequente, esta oferta/venda de doces veio estabelecer um fio condutor sócio - político e cultural das pessoas que recebiam estes doces<sup>59</sup>.

No que se refere à venda de doces, é corrente associar esta prática à extinção das ordens monásticas, quando a venda pública concorria não só para confirmar as especialidades de cada casa, como também para equilibrar o respectivo orçamento.

No entanto, será com o período correspondente à extinção das ordens religiosas que os conventos, uma vez que privados dos seus bens, se assumem como locais de comércio<sup>60</sup>. Para fazer face à sua debilitada economia, os doces começaram a mudar de destino, sendo vendidos na roda da portaria, a fim de serem trocados por algumas moedas que contribuíssem para a sustentabilidade e sobrevivência material das comunidades.

---

<sup>59</sup> O mosteiro encarregava-se mesmo da execução de encomendas para festas e jantares, de forma a construir uma indústria conventual única. (Mota, 1990)

<sup>60</sup> Para a mesma época, no caso de Lisboa, a explicação para o comércio da doçaria justifica-se pelas consequências provocadas pelo terramoto de 1755, que deixou muitos conventos arruinados.

Nesta altura, ingressavam cada vez mais nos conventos mulheres de estratos populares, para além daquelas que, outrora, asseguravam os trabalhos domésticos e os do campo. Um dos elementos essenciais na mercancia dos produtos era a recoveira, uma mulher que (sem professar na ordem) era a grande intermediária e mediadora da nova economia de sobrevivência, transacionando, muitas vezes, os doces de porta em porta ou em feiras.

Estas mulheres, que entravam nas cozinhas, acabaram por se apropriar de alguns segredos guardados durante gerações. Este facto veio a contribuir para desconsiderar a qualidade da doçaria, fazendo com que certas receitas perdessem a sua autenticidade. Não podemos esquecer que estes saberes eram transmitidos por via oral, já que poucas mulheres sabiam ler e escrever. Estamos também perante grupos sociais detentores de hábitos gastronómicos menos exigentes, predominando a necessidade de lucro.

A isto devemos ainda associar um outro aspecto, nem sempre bem equacionado, e que se prende com o aparecimento das novas medidas do sistema. Efectivamente, um dos grandes segredos da doçaria conventual consistia no rigor, quase matemático, da conjugação entre os vários ingredientes, sobretudo a proporção entre o açúcar e os ovos. Uma vez perdido tal rigor, muito do novo fabrico deixa de ter o nível qualidade que atingira no passado. Depois do encerramento definitivo dos conventos, algumas destas mulheres criaram o seu próprio negócio, de maior ou menor dimensão, fixo ou ambulante, vendendo as suas iguarias.

Por último, importa olhar para outro factor de grande importância que é a bateria das cozinhas conventuais das diversas casas religiosas nos inícios do século XIX. A bateria conventual teve um papel decisivo na doçaria conventual feminina desde do século XVI. Embora a atenção sobre este tema esteja mais focado para o receituário do que para as restantes realidades da cozinha<sup>61</sup>.

A falta de fontes e a perda da maioria dos utensílios culinários propriamente ditos fazem com que apenas restem os inventários feitos aos bens do património das casas religiosas.

Alguma documentação terá sido produzida no ano de 1823, por parte de algumas entidades religiosas, que permitiram conhecer o recheio das cozinhas. Ficaram de fora os objectos ligados a

---

<sup>61</sup> Na verdade, a publicação de várias obras de culinária conventual dá conhecimento sobre uso de ovos assim como também do açúcar e da amêndoa. E ainda a confecção de diversos doces à base de fruta. (Braga I. M., 2007, p. 18)

outros espaços de armazenamento, confecção e consumo de alimentos como as adegas, os armazéns de azeite, os celeiros, os fornos, as despensas e os refeitórios<sup>62</sup>.

Em suma, a bateria de cozinha conventual era mais frequente nas comunidades femininas do que nas masculinas. Uma vez que é sabido que as monjas passavam maior parte do seu tempo a confeccionar os doces em objectos de cobre, tal como na Casa Real<sup>63</sup>.

Para finalizar este capítulo, é não é demais repetir que a doçaria conventual foi um ponto importante para a compreensão das mentalidades de uma certa época. Sendo que, a arte doceira é um verdadeiro indicador do nível social, dos espaços de sociabilidade e da aculturação espiritual de um povo num determinado tempo.

---

<sup>62</sup> Ainda assim, terá sido só no final da época do Antigo Regime que a bateria da cozinha conventual feminina e masculina passaria pelo estatuto social criado pelos seus possuidores e como um indicador de certos consumos feitos. Nos inventários do recheio das cozinhas estão quase sempre presentes objectos como grelhas, chocolateiras e almofarizes, o que permite ter uma ideia clara sobre a prática recorrente de gralhados, de beber chocolate quente (o chocolate era considerado como uma bebida de luxo que, desde do século XVIII, chegou aos hábitos alimentares dos abastados, embora não escapasse à população conventual o seu uso) e permite, ainda, considerar a confecção de vários doces com amêndoas, conquanto o almofariz serviria para esmagar outros produtos. (Braga I. M., 2007, pp. 208-210)

<sup>63</sup> Respectivamente à tipologia, nem sempre era a mais diversa, sendo que não deixa de ser permitido a elaboração das refeições, de acordo com as necessidades da comunidade.

### 3 Alguns casos notáveis da Idade Moderna em Portugal

No panorama da arquitectura monástico-conventual do nosso País, infelizmente muito diminuído e deteriorado por perdas graves resultantes de destruição e refazimentos de todo o tipo, destacam-se alguns exemplares de que iremos falar neste capítulo. Trata-se de uma escolha discutível, pois a realidade do passado devido às inúmeras destruições, encontra-se hoje fora do alcance da nossa vista. Ela é sobretudo uma proposta de leitura sobre o património existente.

#### 3.1 Mosteiro de Santa Cruz de Coimbra

De certa forma, o Mosteiro de Santa Cruz de Coimbra<sup>64</sup> revela-se como um caso notável na Idade Moderna, profundamente revigorado após a reforma de Frei Brás de Barros e as intenções artísticas da época de D. Manuel e D. João III. Espaço monástico pertencente aos Cónegos Regrantes de Santo Agostinho.

O seu refeitório de estilo manuelino que terá sido concluído em finais de 1522. Localizado na ala nascente do Claustro do Silêncio, foi considerado como obstáculo à construção do ideário reformista ao afastá-lo da fonte que por ali se manteve. O refeitório renascentista estaria então acompanhado pelas estruturas de apoio como as cozinhas e a pataria, assim como também pela desaparecida Capela da Ceia e os dois púlpitos inscritos na parede nascente.

Mas o que faz deste espaço único?

É sobretudo o notável grupo escultórico da Última Ceia<sup>65</sup>, uma das mais importantes realizações de escultura quinhentista em Portugal. Da autoria do francês Filipe Hodart. É um conjunto de treze figuras sentadas à mesa, executado entre 1530 e 1534, em terracota, composto por Apóstolos de uma grande volumetria e modelos humanizados, enquanto a figura de Cristo aparenta outra serenidade.

*“A gestualidade intensa e a tremenda expressividade que decorrem da atitude dos Apóstolos já conduziu a historiografia às perturbações classificatórias e dirigidas ao Renascimento, ao Maneirismo ou ao Barroco. Na realidade, é tão só a eloquente evidência das manifestações mais qualificadas da cultura humana que orientava o pensamento e a prática de execução dentro do mosteiro.”* (Craveiro, 2011, pp. 34-35)

<sup>64</sup> Santa Cruz foi um centro polarizador de todo o movimento renovador artístico da região de Coimbra durante os reinados manuelino e joanino. (Gonçalves C. A., 2008, p. 3)

<sup>65</sup> Actualmente encontra-se conservado e exposto no Museu Nacional de Machado de Castro, em Coimbra.



Nos termos do contrato, situava-se na capela do topo nascente, como algumas das pinturas que vimos nos refeitórios italianos, sendo ainda visível a estrutura arquivada da entrada, num plano elevado sobre o pavimento. Na verdade, prossegue a negligência a sua adequação prática ao espaço onde se inserem como o carácter simbólico do espaço.



**Figura 3-1** - Púlpito do refeitório e registo do acesso João de Ruão, c. 1530. Foto do Livro “Mosteiro de Santa Cruz de Coimbra”, Maria Lurdes Craveiro

O refeitório apresenta quatro tramos organizados pela abóbada estrelada em sequência, com a presença dos bancos corridos ao longo das paredes e a manutenção da campanha azulejar (azulejos enxaquetados) que ainda subsiste constitui o elemento mais expressivo de um complexo monástico, adequada à dimensão do poder e à cultura renascentista exuberante no mosteiro.

Ao longo das pilastras laterais alinham-se finos colunelos balaústre encimados pelas cornijas salientes de volutas que sustentam a arquitrave decorada com rosetões. Lateralmente à capela permanecem ainda os registos dos púlpitos com os respectivos acessos, da autoria de João de Ruão. De facto, este espaço chamou a si alguns dos principais vultos do Renascimento de Coimbra, entre os quais Diogo de Castilho, João de Ruão e Filipe Hodart. É um caso notável.

Pelo refeitório estende-se hoje um circuito de visita a um espólio que sobrevive no mosteiro. A maior parte das peças mais significativas da riqueza crúzia foi, há muito, distribuída por argumentação política e ideológica fundada na salvaguarda patrimonial.



**Figura 3-2** - Mestre Odarte (1534) Escultura em barro Coimbra, Museu Nacional Machado de Castro. Fonte: Wikipédia

### 3.2 Convento de Cristo

O complexo monástico do Convento de Cristo passa pela excelência da sua arquitectura utilitária, que começava pelas galerias do claustro com acesso às várias dependências conventuais. De acordo com a norma cisterciense, estas dependências deveriam estar distribuídas pelo claustro.

Os Claustros da Micha e dos Corvos podem considerar-se espaços mais funcionais, cuja arquitectura não necessitava de ser tão nobre, nunca obtendo o nível de acabamento dos restantes.

A sul localizava-se o acesso à Igrejas, à escadaria militar e à Capela de São Jorge. À nascente, deveria existir uma comunicação entre o claustro da Lavagem. E a norte, estariam localizados o refeitório e a cozinha.

De acordo com a regra de Cister, as áreas do refeitório e da cozinha deviam situar-se na ala do claustro oposta à igreja. Por norma, a refeição era feita em silêncio e os monges deveriam ouvir o leitor a ler os textos sagrados desde um púlpito no refeitório<sup>66</sup>. O espaço seria delineado tal como uma igreja com a inclusão de vários elementos característicos dos espaços litúrgicos como o exemplo do púlpito.



Figura 3-3 - Refeitório do Convento de Cristo em Tomar

Em Tomar, o refeitório e as respectivas infraestruturas de apoio deviam respeitar estas características, assim como a localização habitual do plano cisterciense, isto é, no tramo do claustro em frente à igreja. Até ao presente a informação documental é desconhecida respectivamente a este assunto, mas as infraestruturas necessárias para localização da cozinha (como a existência de água própria, a

possibilidade de drenagem de águas sujas e área rústica contígua para animais e virtualhas) só poderiam ter lugar na zona norte do claustro, uma vez que o restante espaço se estava preenchido por

<sup>66</sup> Era normalmente um corpo de dimensão e cêrcea superior às restantes dependências, sendo o refeitório do Mosteiro de Alcobaça testemunha dessas características.

outras construções. Esta proposta de localização é sugerida pela existência de um poço com cisterna, na zona contígua à actual parede norte do claustro, onde um outro poço estaria incluído na arcaria da galeria norte do claustro e na evidência de, entre o limite posterior das dependências claustrais e o pano de muralha norte, existir um espaço vazio que permitia a existência da necessária área rústica.

O refeitório e o respectivo acesso deviam localizar-se no centro da galeria norte do claustro, comunicando com a cozinha que, possivelmente estariam a dividir o refeitório dos freires do dos conversos, em que este último estaria localizado no claustro da Lavagem.

Em frente ao refeitório situava-se o lavatório, dentro de um pequeno pórtico coberto, encostado ao claustro de construção simples. De acordo com a regra, deveria ser uma pequena sala quadrada ou hexagonal com duas portas, onde os monges entravam em fila por uma delas. Lavavam-se em grupos de seis ou oito e saíam pela outra, para entrar no refeitório. Esta estrutura também era utilizada para a higiene pessoal e, liturgicamente, era aplicada para as abluções e aos sábados lavavam-se os pés uns aos outros. A ter existido um lavatório com estas características no claustro do Cemitério, ele devia localizar-se junto ao actual poço e utilizar a água da sua cisterna.

O interior do refeitório caracteriza-se pela sua planta rectangular, com uma abóbada de canhão, com caixotões de nervuras em madeira e secção quadrangular interior em pedra, assente numa cornija contínua. E ainda é de destacar os púlpitos, de 1535-1536, em cada um dos panos laterais deste espaço, em posições opostas um ao outro, com acesso pelo exterior, ornamentados por motivos clássicos simbólicos e dois Eros tipicamente renascentistas.

Em ligação com o Refeitório temos um espaço de apoio, a Copa, que comunica com a cozinha e com o armazém, num conjunto de dependências mais funcionais e de utilização mais “doméstica”. No piso térreo, por baixo do refeitório e do dormitório, deveriam situar-se as dependências funcionais como o armazém da lenha, ou o forno de cozedura do pão, que dá o nome a este espaço claustral, a adega entre outros. Anexo às dependências claustrais localizava-se sempre a área agrícola<sup>67</sup>, onde se cultivavam alguns vegetais e ervas aromáticas.

---

<sup>67</sup> Atendendo às características de Senhorio de que a Ordem se revestia, mais do que a existência de áreas de produção agro-pecuária, a Ordem necessitava de estruturas de armazenamento para recolha dos tributos, em géneros, que recebia.



Figura 3-4 - Cozinha do Convento de Cristo. Foto da própria autora.

A adega reveste também um traçado rectangular, cuja parede mais afastada da entrada se abria para o laranjal dos freires, com três vãos em arco de volta perfeita. Acerca deste espaço, anterior à remodelação de João Castilho, alguns investigadores acreditam ter-se tratado de uma área onde teriam lugar cerimoniais templários, de entrada restrita, sendo a sua função ocultada

pela de Adega, não havendo, no entanto, provas em relação a estas suposições, baseadas em elementos escultóricos no acesso ao espaço em causa (Pereira P. , Convento de Cristo. Roteiro, 2009).

Até à construção da Cerca Conventual pelo grande responsável da campanha de obras, que foi o arquitecto renascentista João de Castilho após a reforma da Ordem de Cristo, o convento dispôs apenas de uma área de trabalho “simbólica” que se localizava na parte posterior das dependências norte dos claustros, e entre estes e a muralha do castelo. É bastante provável que esta área disponibilizasse de um acesso próprio, potencialmente uma antiga porta da muralha, localizada a norte.

No Claustro da Micha (que significa “côdea”) estaria a Portaria Conventual (edificado entre 1530-1546) por onde se fazia a entrada original no recinto conventual. É apenas no último quartel do século XVII que a primitiva área rústica, anexa ao convento, é anulada pela construção do edifício destinado a albergar a enfermaria da Ordem, herdeira dos poderosos templários, violentamente extintos no início do século XIV.

A exposição permanente *Cerâmica do Quotidiano Conventual* no Convento de Cristo veio possibilitar aos visitantes acederem a peças de loiça da mesa conventual e aos diversos barros de cozinha até agora mantidos na reserva.

Esta exposição teve o seu enfoque nos espaços da cozinha e do refeitório do convento, o que veio possibilitar uma outra leitura sobre a vida dos monges templários respectivamente à confecção e armazenamento até à mesa. Sendo vasto o seu acervo, através do conjunto de cerâmicas expostas

(algumas ainda intactas, outras com algum desgaste do tempo) é possível desenvolver uma leitura sobre o quotidiano conventual assim como da funcionalidade dos seus espaços. Com o decreto da extinção das ordens religiosas no ano de 1834, *“os bens das corporações religiosas são confiscadas e postas à disposição da Coroa. Os bens móveis do Convento de Cristo, desde o acervo artístico, bibliográfica e documental, as alfaiaas religiosas, as máquinas e instrumentos até aos utensílios comuns, como as loiças e faqueiros de cozinha e mesa (...)”* (Rui Ferreira)<sup>68</sup>.

A loiça da mesa e os diversos barros de cozinha<sup>69</sup> terão tido um destino um pouco infeliz, à excepção da loiça de farmácia que foi entregue à Santa Casa da Misericórdia de Tomar. Já a *“baixela conventual”* foi perdida com a extinção das ordens religiosas. Devido às peças reabilitadas, actualmente pode-se verificar que, nos finais do século XVII e inícios do século XIX, existiam a uso no convento dois conjuntos de loiça de mesa: o do Refeitório, que serviria os cerca de 100 religiosos regulares e outro da Enfermaria para uso exclusivo dos enfermos. Por fim, esta conservação e restauro das faianças do século XVII-XVIII veio transformar-se num espólio cerâmico de fragmentos e porcelana com peças de formas características de uma produção para fins utilitários tais como: pratos, tigelas, travessas, taças, tampas, saleiros e escudelas.

Nos séculos XVII e XVIII, de um modo geral, a loiça que ia até à mesa monástica seria de faiança. Cada monge tinha a sua própria escudela ou malga (na qual comia os alimentos mais líquidos - caldo ou sopa), o prato (no qual comia os alimentos sólidos), o copo (por onde bebia os líquidos - água ou vinho). Apenas existe um conjunto interessante de loiça de faiança dos séculos XVII e XVIII: almofias, escudelas e malgas, pratos, covilhetes, bacia, malga com asas, travessa de galhetas e algumas tampas desirmanadas.

---

<sup>68</sup> Veja-se o seguinte site: <http://www.conventocristo.gov.pt/pt/index.php?s=white&pid=273&identificador=>

<sup>69</sup> As escassas peças que chegaram até aos dias de hoje foram reunidas pela União dos Amigos dos Monumentos da Ordem de Cristo (UAMOC).



Por vezes, nos conventos usava-se loiça feita por encomenda e na qual se colocavam símbolos identitários da ordem religiosa ou então marcas possessórias com o nome do seu dono ou com datas (tal como acontecia com os monges cistercienses do Mosteiro de São João de Tarouca). No caso do convento de Cristo tem-se o conhecimento de objectos como pratos, escudelas e malgas com a Cruz da Ordem de Cristo, sendo que, numa delas para além da dita cruz se inscreve a data de 1758, e noutra a legenda «F Convento de Cristo».



**Figura 3-5** - Peças de louças expostas no refeitório do Convento de Cristo

### 3.3 Mosteiro de São Dinis e São Bernardo, em Odivelas

D. Dinis decidiu fundar o Mosteiro de São Dinis e São Bernardo no ano de 1294, em Odivelas, de maneira a criar o primeiro mosteiro de monjas cistercienses de criação régia perto da cidade de Lisboa. A iniciativa por parte do rei partiu de um agradecimento São Dinis *Saint Denis*, um santo que sempre considerou como seu protector, visto ter nascido no seu dia, em que a Igreja consagrava no calendário litúrgico aquele que fora mártir e primeiro Bispo de Paris. Sendo uma casa de Cister, acrescentou-se a evocação a São Bernardo. Mas a razão fundamental para a fundação deste mosteiro advém de um agradecimento feito pelo monarca depois de ter escapado às garras de um urso em Belmonte.

Os estudos sobre o edifício remontam a 1888, quando Borges de Figueiredo empreendeu o estudo de reconhecimento total do espaço, após de dois meses de exame directo. De acordo com a planta e descrição que faz na sua obra *O Mosteiro de Odivelas, Casos de Reis e Memórias de Freiras* e com o actual edifício conclui-se que este complexo monástico terá sofrido mais um autêntico terramoto com obras de adaptação e requalificação.

Actualmente o que subsiste do mosteiro medieval é apenas a cabeceira da igreja, a zona do portal e alguns capitéis integrados num claustro reedificado no século XVI, o aclamado Claustro da Moira<sup>70</sup> (Saraiva, 1975, pp. 68-69).

As destruições produzidas nos séculos XVI e XVIII, juntamente com as constantes mudanças de estilo, comprometeram a subsistência de testemunhos e edificações medievais. Existem apenas alguns vestígios da escultura medieval exterior à igreja. Ou seja, qualquer análise feita ao edifício medieval é limitada e sem grandes certezas.

Assim como todos os restantes mosteiros cistercienses, em Odivelas a construção começou pela Igreja, orientada de este para oeste. Primeiramente construiu-se a cabeceira, destinada à celebração da missa conventual, seguida do transepto, local onde, neste caso, foi colocada a porta de acesso exterior ao templo, e da zona da nave que se destinava ao coro das monjas. A seguir foi a parede da igreja que determinava a construção do *Claustro de Leitura*, ou neste caso, a parede a norte desta, também considerado indispensável às obrigações da vida monástica.

---

<sup>70</sup> Nome derivado directamente da fonte aqui inserida no século XVII a mando da abadessa de mesmo nome. (Vicente, 2012, p. 66)



As várias dependências do mosteiro tentaram responder ao alargamento da comunidade<sup>71</sup> e, para isso, existem várias referências das obras de construção de novos espaços funcionais. O aumento do número de religiosas corresponde, por conseguinte, ao crescimento das várias dependências conventuais, nomeadamente, no que respeita aos dormitórios que chegaram a ser seis com cerca de cento e setenta oito celas; bem como outros lugares necessários à vida quotidiana deste tipo de comunidade. Apenas a igreja manteve a sua adaptabilidade permanente por estar sobredimensionada para a capacidade inicial.<sup>72</sup>

A edificação ia crescendo assim, à medida das necessidades monásticas, de acordo com as funções e com a capacidade a que deveria corresponder para albergar as religiosas que aqui se acolhiam.

O claustro evidencia uma zona fundamental da vida monástica, apresentando a parte vital do mosteiro embora subordinado à igreja. A importância deste espaço é sublinhada em todos os estudos relativos a este tipo de edifícios, indicando-nos com frequência a existência de claustros provisórios, feitos em madeire toscos ou em madeiras, de alguns mosteiros.

Todavia, paralelamente à igreja, a dividir os dois claustros, devia existir a cozinha, o refeitório e o calefactório, sendo que este último é impossível confirmar por falta de informação. A cozinha e o refeitório actualmente existentes são de época posterior à fundação (provavelmente reconstruídos após o terramoto de 1755) e que comunicariam entre si através de um passa-pratos, mantendo-se assim fiéis ao plano primitivo.

*“ Na ala norte do claustro da Moira (...) abrem-se várias portas (...) de várias casas de arrecadação, a passagem para um dos celeiros, e a entrada da cozinha abadessa. Nesta cozinha, ampla e bem-disposta, variadas doçarias se manipularam: a famosa marmelada, os apreciados fartens, os saborosos esquecidos, a deliciosa compota de variadas frutas, os elevados penhascos, o celebrado tabefe; ao que se juntavam os mimos de assucar rosado, e de cidra, as turinas, os covilhetes de abobora. Esses armários, que ladeiam o corredor que conduz à cozinha, estavam de ordinários repletos de todas essas gulodices e de muitas outras, que iam passar na roda da portaria com grande satisfação de quem*

---

<sup>71</sup> Dom Maur Cocheril menciona a existência de 350 religiosas no ano de 1755. Este elevado número deve-se ao reagrupamento das comunidades de Portalegre, de Catris e de Tavira em Odivelas. (Cocheril D. M., Alcobaca - Abadia Cisterciense de Portugal, 1989)

<sup>72</sup> Actualmente é difícil reconstituir o quotidiano do mosteiro cisterciense, porém, por diversas indicações de autores que se dedicaram ao estudo do mosteiro de Odivelas, embora seja possível entender que a vida girava à volta de determinadas tarefas bem definidas e o cumprimento das horas canónicas a que estavam obrigadas todas estas instituições. As relações com o exterior eram devidamente prudentes, por indicações superiores ligadas à ordem cisterciense e também por algumas normas que o fundador do mosteiro deixou escritas, algumas das quais reforçando a regra de São Bento.

*as comprava e de quem as vendia”. (...) A cozinha, quadra térrea e ampla, conserva ainda uma enorme chaminé, verdadeira chaminé ou lareira de comunidade bernarda.” (Figueiredo, 1889, p. 47)*

Com este excerto de Borges de Figueiredo sobre a cozinha de Odivelas (**Figura 3 6**) podemos retirar a ideia de um espaço rico e diversificado em termos gastronómicos e arquitectónicos. Aberto por um arco, está quase inteiramente forrada de azulejos de figura avulsa ou de estrelinha, que abraçam a casa até ao tecto, contornando o forno, as estufas e a roda de comunicação com o refeitório. Nos vãos das janelas vemos azulejos brancos irisados e, à volta da parede, um silhar de albarradas com sereias e golfinhos, assim como cestos floridos. À volta do arco estão azulejos policromos de tapete, já tardios, em pequena quantidade, os únicos que desse tipo se encontram.

O azulejo de figura avulsa começou a ser utilizado em Portugal, na segunda metade do século XVII, mas estes, da cozinha, já são do século XVIII <sup>73</sup>. Inspirado no azulejo holandês de Delft, que lhe é de qualidade superior no formato de desenho e na qualidade de fabrico, distingue-se, no entanto, pela aguda observação da natureza e pelo espírito satírico que denuncia<sup>74</sup>.

De acordo com o autor Feliciano de Guimarães<sup>75</sup>, é possível fazer-se, através dele, a análise da sociedade portuguesa do século XVIII. Ainda que tenha observado milhões de exemplares espalhados em território nacional, é difícil em relação aos da cozinha do mosteiro que, embora contendo alguns de desenho raro, não apresentam grande variedade de exemplos humanos. As paredes da cozinha apresentam um desenho isolado ao centro.

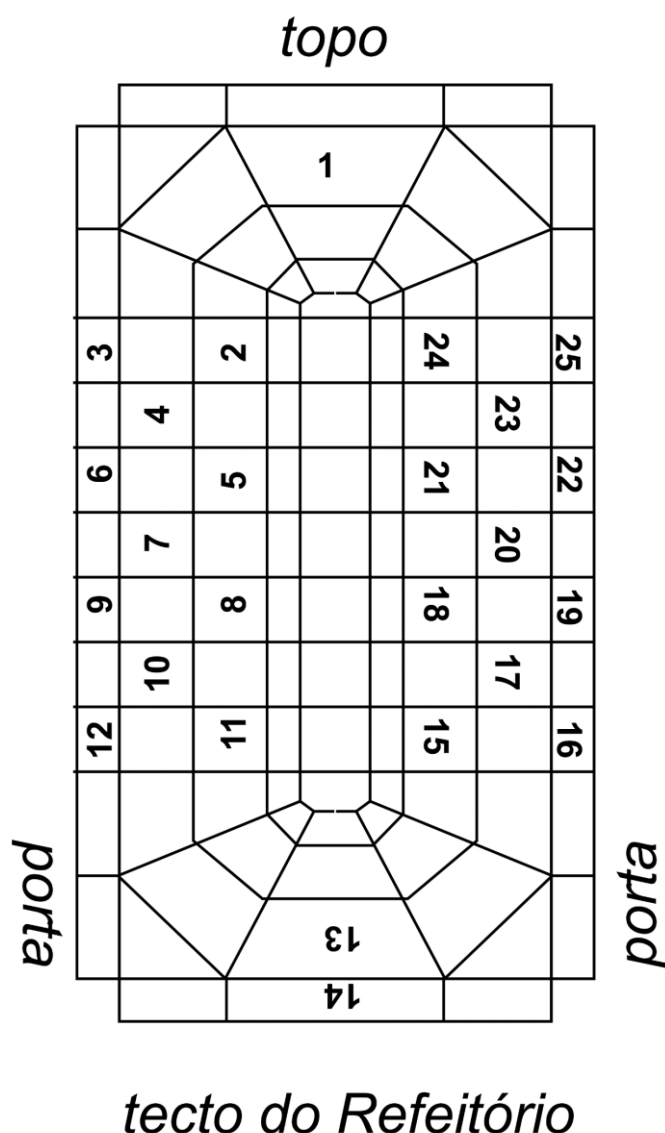
Ao descrever a cozinha, o autor Borges de Figueiredo alonga-se na enumeração das doçarias que ali se preparavam. Mas nenhuma referência lhe merecem nem a beleza do compartimento com a sua grande pia de lavagem e grande mesa de pedra nem os seus azulejos. Na parede que separa a cozinha do refeitório, existe, ainda, a grande roda de madeira, pela qual passavam os pratos a servir à

---

<sup>73</sup> O Terramoto destruiu grande parte do mosteiro, provocando enormes danos. No entanto, foram reedificadas as duas alas: nascente e norte do Claustro Novo, a ala do Capítulo e ala do Refeitório, apresentando uma construção mais pesada e deselegante do que a de origem e de características neoclássicas. Subsistem também alguns azulejos desta época, de que são exemplos os da cozinha, da figura avulsa, em azul e branco. (Vicente, 2012, p. 36)

<sup>74</sup> Por norma o baixo custo era apreciado nas cozinhas, pelas ordens religiosas pobres, como os franciscanos.

<sup>75</sup> Veja-se: *Azulejos de figura*, Gaia 1932.



**Figura 3-6** - Organigrama representativo do tecto do Refeitório do Mosteiro de Odivelas. Feito pela própria autora.

comunidade. A cozinha e o refeitório actualmente existentes são de época posterior à origem do mosteiro. O refeitório comunica a nascente, neste caso, com a cozinha através do passa-pratos “*Para comodidade de transporte, mesmo em frente da lareira havia um postigo, por onde as iguarias passavam da cozinha para o refeitório (...)*” (Figueiredo, 1889) dispondo o púlpito na parede a norte, onde o leitor procedia em voz alta às leituras determinadas para a hora da refeição que deveria ser tomada em silêncio. E ainda com o tecto apainelado do século XVII, cujas pinturas servem de ilustração a passos do Antigo e do Novo Testamento. A ala em frente ao refeitório seria o local de reunião depois do ofício da Sexta, conhecido por “Claustro do Refeitório” ou “da Sexta”. As paredes de onde foram retiradas os seus azulejos de relevo, vendidos por uma abadessa, em meados do século XX, foram preenchidos por um novo revestimento cerâmico, de grande diversidade temática.

No refeitório encontra-se um belo tecto brutesco<sup>76</sup> em madeira de pintura de finais do século XVII, com vários painéis representando passagens bíblicas do Nova e Velho Testamento. Numa sequência ordenada e numerada, por Borges Figueiredo, com uma pequena legenda em latim. Muitas destas passagens aludem a um ideal superior do banquete eucarístico. Uma metáfora subjacente às diferentes comunidades religiosas pela simbologia destinada à refeição.

<sup>76</sup> A referência à pintura de brutesco elaborado tanto a óleo como a fresco, em estuque e em azulejo, terá tido voga na segunda metade do século XVII e da primeira metade do século XVIII. Ainda assim, esta prática era mais frequente na decoração de interiores das igrejas da arquitectura sacra e civil. (Pereira & Pereira, 1989, pp. 183-200)



**Figura 3-7** - Painel Frade no púlpito; em baixo, à frente do povo, cestos com pães. Foto da Autora.

Cada descrição de cada painel destinasse ao tema do “Pão” e da união da comunidade em volta da mesa, assim como também expressa uma mensagem de união e harmonia dentro de um espaço que seria a casa de Deus. É notável que este tecto brutesco inclui um programa iconográfico que sublinha, de certa forma, a importância da dimensão da Eucaristia. Esta representação de Jesus como o “pão da

vida” (JO, 6, 35), na perspectiva simbólica, revela-o como o elemento base da vida espiritual.

Um tipo de linguagem muito recorrente no estilo brutesco, o uso de símbolos eucarísticos muito populares representando uma largueza cenográfica, seguindo os códigos de variação reconhecíveis, através do uso de folhagens. Não podemos esquecer que a pintura de tectos no final do século XVII e meados do XVIII, tinha dois destinos distintos em termos de gosto e sentido: por um lado, a actualização do modo italiano, por outro a continuidade da tradições brutesca na sua vertente mais original e portuguesa, dinamizada com outros recursos e apta a ser melhor estendida em espaços amplos.

Ainda no espaço do refeitório, existem painéis dos meados dos séculos XVII e XVIII, com caçadas ao veado ou cenas palacianas com desenho rude, mas com muitos pormenores, e painéis de tema religioso, que devem ter feito parte de uma ou varias séries narrativas provenientes de qualquer convento mendicante encerrado em 1834: uma grande composição rectangular mostra, do lado esquerdo, São Francisco rodeado de inúmeros animais; do lado direito, o mesmo santo, em resistência à tentação simbolizada numa figura feminina, rola-se sobre um monte de espinhos, alusão clara à poética lenda ou o milagre do seu hagiolégio; o clássico grupo do cego que atravessa a ponte guiado pelo menino; alegorias muito curiosas enquadradas por molduras assimétricas de concheado. Aparecem nos vãos das janelas albarradas do século XVIII; a corda e as disciplinas de qualquer claustro não identificado; “Agnus Dei” de ligeira policromia cercaduras e barras das mais variadas, amontando-se ao longo das paredes, no propósito evidente de preencherem os espaços vazios.

É considerado o melhor efeito a união dos azulejos azuis com os irisados, que forram a parte superior das paredes. Nos quatro cantos da sala, curiosos pendentives mostram a solução encontrada para ocupar os intervalos.

A acção do tempo veio provocar uma grande deterioração no edifício, o que obrigou a remodelações profundas ordenadas pelo rei D. João IV e executadas sob a direcção de Fr. João Torreano, o qual seguiu a estrutura de organização beneditina, alterando a primitiva traça gótica.

Na descrição de Borges Figueiredo, o refeitório era uma vasta quadra, *“(...) digna de cozinha, digna de freiras bernardas e digna d’um mosteiro que chegou a conter mais de trezentas monjas. As longas mesas e bancadas que a adereçavam desapareceram; estão despidas as paredes dos ricos azulejos de relevo que as revestiam, e que foram vendidos não sei a quem pela espoliadora-mór do mosteiro, a abadessa D. Maria Carlota Anchieta (...). Se os azulejos faltam, restam-nos ali ao menos o tecto, cujo apainelado se estende pela parte superior das paredes, formando um largo friso. Esse apainelado, com a sua pintura, está-nos indicando a segunda metade do século XVII. Painéis com arabescos alternam com outros, onde se veem representadas várias passagens bíblicas ou religiosas, tendo cada uma sobreposta a letra a que alude a figuração. Examinando o tecto do refeitório (...) nada mais é iluminado pela claridade (...) desses poucos vidros de Bohemia, que ainda subsistem (...) janelas.”* (Figueiredo, 1889, pp. 48 - 53)

Segundo, Borges Figueiredo, a partir meados do século XVII (embora não se consiga determinar com precisão esta informação), as monjas de Odivelas passaram a ter casa própria e deixaram de ir tomar as suas refeições ao refeitório. *“O que de interessante encontro concernente à refeição em comum (...).* (Figueiredo, 1889, p. 53)

Com capacidade para cerca de trezentas religiosas, o refeitório excedia o número de professoras do mosteiro, mas que se compreende, tendo em conta que os abades de Alcobaça se viam obrigados a transferir para Odivelas, as religiosas de outras casas da ordem, quanto não dispunham de recursos para as reconstruir, em ocasião de adversidades. Porém, também aconteciam transferências de freiras castigadas, como se veio verificar no reinado de D. José.

A ala a poente que ligava a ala do refeitório à da leitura, não tinha funções específicas. Tratava-se apenas de um local de passagem e sem qualquer designação especial. Geralmente esta zona está ligada ao bloco de instalações das irmãs conversas, que por sua vez tinha acesso para a zona do coro das conversas, na igreja era permitido que estas pudessem deslocar-se, para os ofícios religiosos. Esta foi a última zona a ser construída neste núcleo, e está actualmente adulterada, pois quer os dormitórios, quer o coro das conversas, deixaram de existir para dar lugar a salas de aula do moderno Instituto, entretanto também encerrado. Atendendo às particularidades funcionais desta zona central do mosteiro, as monjas, quando se referia ao local, não o designavam de claustro, mas sim de claustros, e o espaço descoberto no centro era chamado de pátio.

Neste pátio, em frente do refeitório estava instalado o lavabo, actualmente no centro do pátio e de época posterior. Deste lavabo era conduzida a água potável à pia da cozinha. A água que chegava à fonte do lavabo espalhava-se também no reservatório desta, caindo da bacia através de tubos, para permitir às monjas as suas abluções. Temos assim um conjunto constituído pela igreja (cabeceira e corpo) e claustro adjacente. Envolvente ao claustro e circundando este espaço estão as restantes dependências.

O século XVIII foi um período de vida faustosa e grande luxo, possuindo avultadas riquezas e atingindo grande projecção, que veio a ser contrariada pelo terramoto de 1755.

O livro *das receitas da última freira da Odivelas*<sup>77</sup> com a introdução, actualização de texto e notas por Maria Isabel de Vasconcelos Cabral é considerado uma peça valiosa do património odivelense. Na *Monarquia Lusitana*, Frei Francisco menciona-o, dizendo: “O real Mosteiro de Odivelas é com razão estimado pelo de maior magnificência que tem todo o reino e, ainda na Europa, se pode verificar, que não há outro que lhe excedesse”.<sup>78</sup>

Deste modo, do mosteiro restaram apenas os seus repositórios seculares de cultura e arte como objectos de culto, mobiliário, entre outros documentos e as suas receitas, sobretudo de doçaria. Estas receitas terão sido redigidas pela última monja cisterciense do mosteiro<sup>79</sup> e é bem provável, que tenha compilado e transcrito esta tradição conventual. São cerca de duzentas e nove receitas, a maior parte sobre doces, muito poucas de salgados, conservas, compotas, xaropes e algumas utilitárias com interesse. Todas estão copiadas com a mesma letra, mas nem sempre com a mesma terminologia. Pode pensar-se que esta última monja terá simplificado o seu espólio de saída do Mosteiro, tendo reunido e copiado com antecedência todas as receitas, ou a maior parte que o Mosteiro detinha, nos seus arquivos e hábitos culinários. São receitas de várias épocas, plenas de condimentos, de uso de agri-doce, traduzindo intercâmbio entre conventos. Porém, não existem elementos necessários para poder objectivamente fazer uma observação definitiva da época a que correspondem. Ainda assim eram usados os grandes tachos de cobre, na linda cozinha velha que havia, na chamada *Torre da Casa da Madre Paula*, toda ornada de azulejos de figuras avulsas do século XVIII. Era depositada em

---

<sup>77</sup> Veja-se: *O livro de receitas da última freira de Odivelas*, actualização do texto e notas de Maria Isabel de Vasconcelos Cabral, Lisboa: Verbo, 2000

<sup>78</sup> Frei Francisco Brandão, *Monarquia Lusitana*, Vol. V, Livro VII, Capítulo XXI. Bibl. Nacional de Lisboa, 780-781 v ou H.G. 1562-A.

<sup>79</sup> Portugal é o único país da Europa cuja História, durante os três primeiros séculos, esteve intimamente ligada a Cister, no seu território, e onde a Ordem teve a maior influência. Também é, infelizmente, o único a que os cistercienses não voltaram.

“cinchos”, não já originais do Mosteiro que, conjuntamente com medidas e utensílios de cozinha, tinham desaparecido com encerramento do mosteiro.

*“O Mosteiro ficou afamado pela sua magnificência ... pelo grande número de religiosas ... pela sua confeitaria delicada e graciosa ... e a saborosa marmelada ... e ainda hoje sobreviver e que se tem vindo a vender nas pastelarias da povoação”.*<sup>80</sup>

Entre as mais famosas variedades destacam-se o manjar real, os arrepiados, o manjar branco, os tabefes, os bolos de amêndoa, os suspiros, os fartens, os esquecidos, o bolo podre e a marmelada, para referir apenas os mais citados por alguns escritores.

Nos dias festivos da eleição das abadessas ou dos votos de alguma monja e nos outros do São João, distribuíam generosamente pelos convidados algumas destas iguarias, razão pela qual ficaram conhecidas. Relativamente à doçaria, as freiras de Odivelas era conhecidas por não terem rivais, de acordo com alguns escritores, ou não fosse considerado o mosteiro feminino mais rico de Portugal. A descrição de Gustavo de Matos Sequeira comprava esta afirmação: *“Os outeiros de Odivelas eram de todos os mais concorridos. Em nenhum outro mosteiro as recompensas aos vates eram amais generosas. A cada mote glosado despejava-se uma catadupa de bolos, a cada rima feliz, um dilúvio de reбуçados. E de vez em quando lá vinha, à mistura, um bilhete perfumado, cheio de promessas ainda mais doces do que a própria marmelada”.* (Sequeira, 1964, pp. 425 - 427)

Na linha de pensamento sobre os doces conventuais, o convento de Odivelas era bastante famoso devido à produção da aclamada a *marmelada branca*.

A marmelada é um doce confeccionado em todo território nacional, no entanto, esta tão famosa marmelada branca terá sido confeccionada no mosteiro das Bernardas, que sempre guardaram o segredo que lhes permitia obter um doce de cor muito clara, próximo do branco, mas não precisamente branca. Esta era oferecida aos convidados e visitantes desta comunidade nos dias festivos, sobretudo nos outeiros organizados pelas freiras e aos quais acorriam os cortesãos e os poetas.

---

<sup>80</sup> Raul Proença, *Guia de Portugal*, Vol.I,pg. 453.



Existem duas razões para que esta marmelada branca<sup>81</sup> seja exclusiva de Odivelas, a primeira é que a receita manuscrita pela freira é prova mais que suficiente e a segunda é por ser referenciada pelos autores que falam de doces conventuais, apenas em Odivelas. (Vaz M. M., Julho, 2016)

---

<sup>81</sup> Sendo a marmelada um produto popular, só pode ser produzida depois do açúcar se tornar popular também. Estas freiras iniciaram um processo de aperfeiçoamento desta marmelada, embora esta receita conventual não corresponda à época do reinado de D. Dinis.



### 3.4 Mosteiro de Santa Maria de Alcobaça

*“Situada a meio do caminho de Coimbra a Lisboa, a vila de Alcobaça está intimamente ligada ao Mosteiro que lhe deu origem. Quer e venha do Norte, quer do Sul, impõem-se ao nosso olhar os vastos edifícios monásticos e as duas torres da igreja que surgem no céu da Estremadura”.* Descrição do Mosteiro de Santa Maria de Alcobaça, pelo historiador Dom Maur Cocheril sobre as abadias cistercienses que se estabeleceram em Portugal no decorrer do século XII.

Dom Maur Cocheril afirma que muitos cronistas monásticos extrapolaram a origem da fundação da Abadia Alcobacense com lendas que, actualmente se encontram representadas em azulejo do século XVIII na Sala dos Reis. Estas lendas serviam para explicar o voto que o rei teria feito ao combater pela tomada da cidade de Santarém, então em poder dos Muçulmanos.

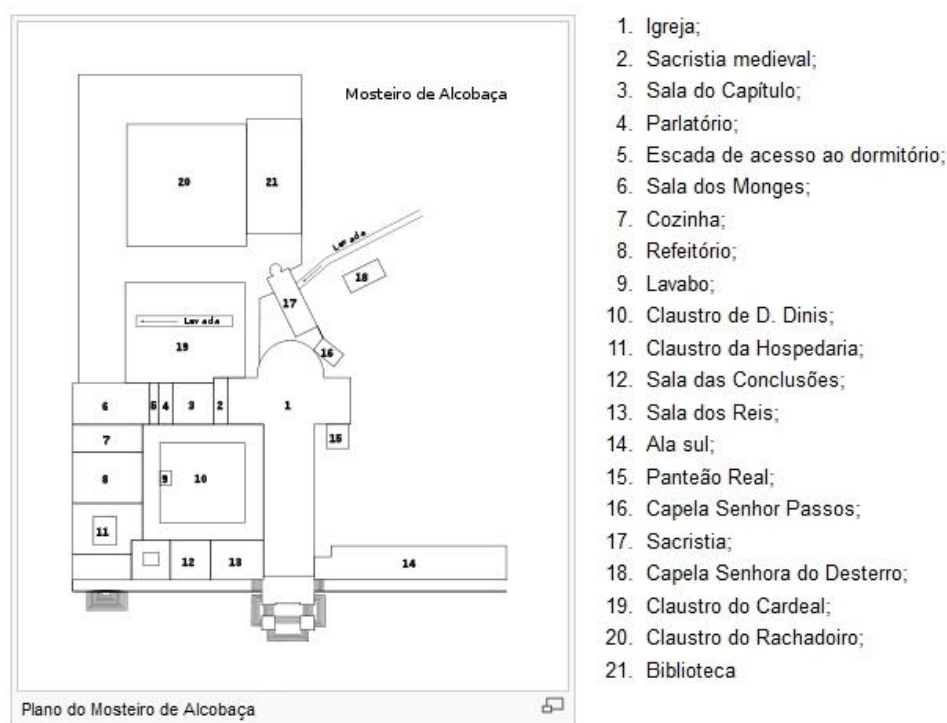
A doação a Claraval de um território recentemente adquirido aos muçulmanos passava por um significado político e de fé, em virtude da influência e prestígio de São Bernardo. Os monges alcobacenses estabeleceram granjas administrativas orientadas pelos monges conversos. Nelas encontravam-se espaços como armazéns entre outras dependências, tudo o que era necessário à exploração agrícola. A cozinha, o refeitório, o calefactório, a hospedaria revestiram-se desde sempre de grande relevância, como era próprio das fundações cistercienses, a partir dos seus modelos originais. No caso de Alcobaça, como é bem conhecido, temos o modelo de abadia de Claraval.

Ao longo de todo o período que se estende até finais do século XIII e princípio do século XIV, os monges desenvolveram uma enorme actividade. Seguindo rigorosamente a regra, os monges cultivavam os seus campos, guardavam os rebanhos, entregavam-se a todas as fainas agrícolas, extraíam ferro, forjavam as alfaias, instalavam as primeiras indústrias em território português. Para a época, eram notáveis os seus conhecimentos em tudo o que dizia respeito à agricultura, como a irrigação e a indústria metalúrgica, em que se aplicavam as técnicas mais avançadas da Europa de então.

A instauração da Congregação Autónoma Portuguesa, em 1567, veio trazer uma nova vida às abadias cistercienses portuguesas. Os edifícios conventuais foram restaurados e repovoados. Alcobaça torna-se “casa mãe” da Ordem e o seu abade recebe o título de “Abade Geral da Congregação”. No entanto, não parece existir documentação suficiente ao ponto de permitir conhecer com alguma profundidade o seu quotidiano. Daí a importância dos relatos de viajantes como de William Beckford

(1835)<sup>82</sup> que visitou Alcobaça em 1794, durante doze dias – de 3 a 14 Junho – e escrito quarenta anos após os acontecimentos neles descritos.

O terramoto de 1755 e a grande inundação de 1772 vieram provocar graves estragos no mosteiro. Para fazer face às consideráveis despesas que as obras de reconstrução e restauro exigiram, o Mosteiro teve de recorrer a empréstimos, que deram origem a sua derrocada financeira. Após a extinção das ordens religiosas em 1834, parte do mosteiro foi transformada em quartel ou destinada à administração pública. Os edifícios desocupados ameaçaram ruína. No segundo quartel do século XX, foram iniciadas obras de restauro no refeitório, no dormitório e na igreja, que recuperaram a simplicidade medieval. Mas nos grandes espaços, nada resta actualmente do que terá sido o Mosteiro no seu apogeu de grandeza.



**Figura 3-8** - Descrição geral do plano do Mosteiro de Santa Maria de Alcobaça

Para o estudo das funções relacionadas com a comensalidade, interessa olhar para o Claustro que dava acesso ao Refeitório. A sua pré-disposição está organizada de acordo com os princípios da arquitectura cisterciense: ao centro encontra-se o refeitório, ladeado a nascente pelo calefactório e a poente pela cozinha.

Além da cozinha, o calefactório era a única sala aquecida do mosteiro, embora seja impossível reconstituir o calefactório como ele era inicialmente, ocupando a zona sul da cozinha moderna, em

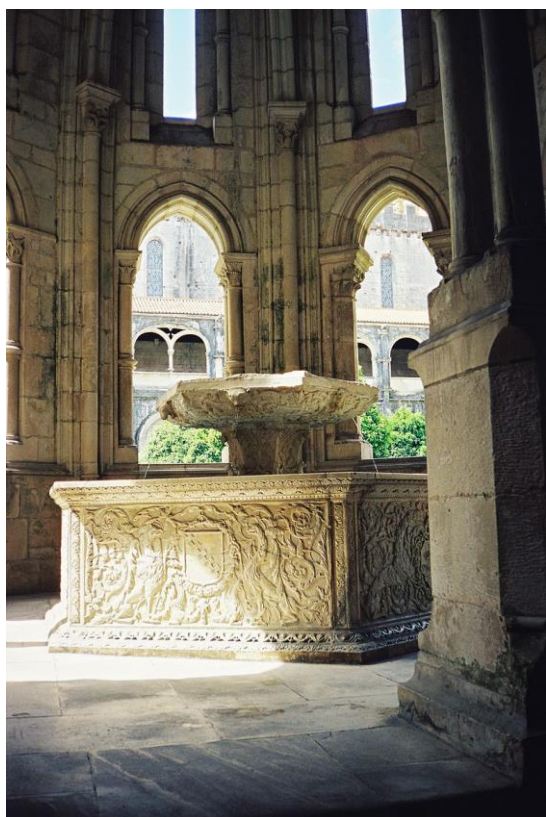
<sup>82</sup> *Recollections of na Excursion to the Monasteries of Alcobaça and Batalha* relata a segunda estadia de William Beckford Portugal, com a visita aos mosteiros de Alcobaça e Batalha.

que a parede que o isolava do pátio acabava antes da janela entaipada da parede poente da sala dos monges. No entanto, existia uma cozinha que ficaria no lado oposto da cozinha actual, ou seja, estaria à esquerda do refeitório principal. Provavelmente, ocuparia parte do espaço do Claustro, (conhecido, erradamente, por Claustro de Afonso VI, segundo a autora Maria Augusta L. Pablo Trindade Ferreira, *(As colunas de ferro da cozinha do Mosteiro de Alcobaça: hipóteses para a solução de um enigma ainda por desvendar)*, tendo como função servir tanto o Refeitório dos Monges como o Refeitório dos Conversos. A cozinha moderna, reformulada depois, e que hoje podemos visitar, data da primeira metade do século XVIII, na época de D. João V, muito provavelmente entre 1720 e 1750.

Numa das campanhas arqueológicas realizadas no mosteiro, terão sido detectadas algumas estruturas da cozinha medieval, tais como alicerces e fragmentos das paredes do Norte e Oeste, mais dois contrafortes de ângulo. A cozinha aclamada como “moderna” veio substituir a medieval, onde ficaria à direita, quando se entra no refeitório. Para alguns historiadores, seguindo o plano cisterciense, a cozinha veio ocupar o espaço do calefatório medieval e parte do pátio exterior que existiu, entre o refeitório e a dependência, actualmente conhecida por sala dos monges ou adega.<sup>83</sup>

---

<sup>83</sup> No entanto, o plano arquitectónico cisterciense nunca foi estático, ou seja, foi-se adaptando consoantes as suas necessidades. Assim, no início, os refeitórios primitivos terão ficado paralelamente ao lado do claustro para depois mais tarde o seu eixo passar por uma rotação e se assumir de forma perpendicular. Desta forma, adquiriu-se não só o alargamento do espaço dos refeitórios, como também a sua capacidade de dar resposta ao constante crescimento de disposições. (Martins A. M., 2011, pp. 278-279)



**Figura 3-9** - Lavabo do Mosteiro de Alcobaça.  
Foto da Autora.

O Lavabo encontra-se em frente da porta do refeitório e faz saliência no pátio do Claustro. Esta construção era fundamental na maioria das abadias cistercienses, embora em algumas abadias, tivesse sido substituído por uma pia escavada na parede. Uma disposição bastante rara, mas possível de encontrar sobretudo nas de menor monumentalidade.

Em Alcobaça, é alimentado por uma derivação do rio Alcoa. A água é trazida por um aqueduto de pedra que passa sob o pavimento da igreja, e vai “alimentar” o lavabo, assim como as pias da cozinha moderna. Esta conduta de água não se deve confundir com um pequeno canal de derivação que desemboca no tanque escavado no chão, chamando atenção dos visitantes actuais<sup>84</sup>

A água trazida até ao pilar da fonte do lavabo espalhava-se na bacia através de numerosos tubos. Os

monges faziam aí as suas abluções todas as manhãs e antes das refeições. Era também aqui neste pavilhão que eram tonsurados. No centro do pavilhão, existe uma bacia de mármore do séc. XVII que veio substituir a bacia da Idade Média.

Segundo, Virgolino Ferreira Jorge a conduta da água potável no mosteiro só acabava ao chegar à igreja. *“A água caía no reservatório ou tanque de compensação, embebido na parede sul do corpo longitudinal, de onde ela partia em regime forçado, através de uma tubagem que atravessa inferiormente as naves do templo. Na sua parede norte, há a epígrafe hidráulica latina AQUE DUCTVS que assinala esta passagem subterrânea para o lavabo do claustro. Daqui, a água era repartida pelos pontos de consumo na zona residencial.”* (Jorge, Mascarenhas, & Maduro, p. 38)

<sup>84</sup> O lavabo encontrava-se junto ao refeitório em pleno claustro, isto é, no vão de uma arcada da galeria do claustro do refeitório. Assim veio permitir que os monges fizessem as suas abluções. Porém, a disposição vai sendo alterada e passa-se a considerar dois tipos de lavabos nos mosteiros cistercienses portugueses: complexos e simples. Os complexos sobressaem-se das arcadas do claustro encontrando abrigo numa construção octogonal. No seu interior estaria a fonte mas com o passar do tempo, este tipo de construção desapareceu, talvez devido à sua fragilidade. Os simples estão integrados na parede próximo ao refeitório. Lavabos esses, que estão em vários mosteiros cistercienses portugueses: Mosteiro de Santa Maria de Maceira Dão, Nossa Senhora da Assunção de Tabosa, São Cristóvão de Lafões, Santa Maria de Salzedas, São Bento de Cástris e de Santa Maria do Bouro. (Martins A. M., 2011, p. 321)

Contudo, os circuitos de água não estão claramente esclarecidos no interior do mosteiro medieval devido à escassez de estudos arqueológicos. O claustro sofreu obras de restauro e, posteriormente, no restante complexo monástico, no quartel do século XX.

Ainda assim, a proposta feita por Virgolino Ferreira Jorge passa pela “ (...) *reconstituição dos itinerários da água potável na área habitacional baseia-se nos poucos testemunhos que subsistem in loco e na experiência e nos conhecimentos que dispomos acerca de outras redes de gestão hídrica, segundo o programa habitual dos mosteiros cistercienses da Idade Média. Assim, a partir do lavabo do claustro, a água potável era conduzida de modo racional para as áreas mais necessitadas da abadia, em particular, a cozinha, a zona dos conversos e a enfermaria*”. (Jorge, Mascarenhas, & Maduro, p. 40)

Os elementos da Cozinha Moderna levanta-nos muitas questões relativamente às estruturas de ferro existentes na chaminé assim como também o seu sistema hidráulico<sup>85</sup>. Quais serão as origens destes elementos? Porque é que a Cozinha do Mosteiro de Alcobaça é considerada pioneira na utilização do ferro fundido e forjado na construção civil? Quais eram os alimentos colocados nas mesas dos monges no decorrer do século XVIII? Como funcionava o sistema hidráulico no mosteiro e porquê a escolha deste local?

No reinado de D. Afonso VI foi construído um claustro no sítio, onde supostamente se encontrava a cozinha medieval. Na falta de documentos relativos à transferência desta para a cozinha nova, podemos apenas inferir que a nova cozinha já estava instalada antes da demolição da primitiva. (Ferreira M. A., 2004, pp. 18-25)

A entrada da cozinha faz-se por uma porta em arco de volta perfeita, ladeada por dois colunelos com capitéis de folhagens, nos quais assenta a arquivolta do arco exterior. O tímpano é feito de uma única pedra, sem nenhum ornato. Na parede nascente da cozinha, outra porta dá para a sala dos monges. A chaminé principal situa-se ao centro da sala, na zona sul, assente em oito colunas e colocada num pano rectangular, que sobe até ao tecto e o ultrapassa. Existem ainda duas lareiras entre os contrafortes da parede da sala dos monges e duas pias entre as da parede do refeitório. Uma mesa de pedra foi colocada entre a chaminé central e o tanque de água corrente escavado no chão. A escada em caracol inserida na parede poente do dormitório desemboca no ângulo sudeste da cozinha.

Numa passagem célebre da sua obra, muitas vezes citada, escreveu William Beckford: “*Os três pelados conduziram-me ao que julgo ser o mais notável templo de glotonaria de toda a Europa (...) os*

---

<sup>85</sup> A construção da paisagem hidráulica no antigo couto cisterciense de Alcobaça, António Valério Maduro, José Manuel de Mascarenhas e Virgolino Ferreira Jorge, Cadernos de Estudos Leirienses

*meus olhos nunca viram nos modernos conventos de França, Itália ou Alemanha, um espaço tão descomunal reservado a fins culinários.”* (Beckford, 1998, p. 36)

Outras cozinhas de arquitectura cisterciense tão amplas como a de Alcobaça existentes em Portugal passam pelo Mosteiro de Santa Maria de Arouca<sup>86</sup>, pelo Mosteiro de Santa Maria do Lorvão, pelo Convento de Cristo em Tomar e ainda, pela quase desaparecida cozinha do Mosteiro de São João de Tarouca.

Se procurarmos modelos de comparação fora do País, podemos encontra-los, por exemplo em Espanha, na cozinha medieval do Mosteiro de Santa Maria de Huerta. A cozinha deste mosteiro cisterciense espanhol cumpre com as características habituais dos mosteiros cistercienses: planta quadrada com grandes janelas nas paredes e com tecto em abóboda cruzada. No meio encontra-se a grande chaminé com pequeno espaço que alberga os quatro lados mediante os arcos ogivais. As cozinhas dos mosteiros cistercienses, não sendo uma função comum, carecem de alguma monumentalidade que é própria desta ordem religiosa.

Em Alcobaça, na zona norte da cozinha, um murete circunda um tanque de forma rectangular escavado no chão, cobrindo uma área de cerca de dezassete metros quadrados. Quando foi construída, à cozinha lhe foi dotada um tanque de água corrente que integrava o sistema hidráulico do mosteiro. O tanque que recebia água da levada consistia num pequeno braço do rio Alcoa artificialmente construído para servir o mosteiro. Esta água sai pelo lado norte da cozinha por uma fenda aberta para fluir numa bacia inserida no chão, da qual a água era retirada. Do lado oeste da cozinha foram colocadas grandes bacias de pedra com saída por meio de figuras imaginárias.

A corrente de água<sup>87</sup> era condição obrigatória na escolha da localização de qualquer abadia e deveria passar primeiro pela cozinha e refeitório, escoando depois para as latrinas situadas abaixo dos dormitórios dos monges<sup>88</sup>. Foi precisamente esta necessidade de concordância com a orientação da corrente de água, a par da configuração do terreno de Alcobaça, que veio a determinar a planta-padrão para a construção do edifício de acordo com os pontos cardeais. (Jorge, Mascarenhas, & Maduro, 2015, pp. 38-40)

---

<sup>86</sup> Existe a chaminé monumental de pedra, em perfeito estado, no Mosteiro de Arouca.

<sup>87</sup> A existência de um curso de água é condição essencial para a fixação e construção no local. Muitos mosteiros ganham nomes associados à água, tais como Fontaine – Guérard, Fonteny, Fontenelle na França ou Fontain na Inglaterra. (Martins A. M., 2011)

<sup>88</sup> O esgoto encontrava-se sempre na extremidade da ala dos monges e dos conservos. (Martins A. M., 2011, p. 272)





**Figura 3-10** - Corrente de Água na Cozinha do Mosteiro de Santa Maria de Alcobaça. Foto da Autora

A grande chaminé instalada no meio da cozinha possui uma estrutura de ferro constituída por oito colunas, muito possivelmente as primeiras colunas de ferro fundido, utilizadas como suporte em construção. Segundo Maria Augusta Trindade Ferreira, as referidas colunas e vigas terão sido obra de oficina local, acrescentando: *“Revestida de azulejos em 1752, surpreende pela altura e pela grande dimensão das suas chaminés, com a particularidade de as colunas metálicas que sustêm a grande chaminé central marcarem as primeiras aplicações do metal na construção civil”*. (Ferreira M. A., 2004, pp. 25-30)<sup>89</sup>

Assumindo que a cozinha mudou de local no decorrer dos finais do século XVI (ou em inícios do século XVII) e que cerca de 1720 começaram as transformações que alteraram a sua configuração e volumetria que se prolongaram até ao ano 1752 (data em que é revestida de azulejo branco), não há dúvidas que a Cozinha do Mosteiro de Alcobaça, foi pioneira na utilização do ferro fundido e do ferro forjado na construção civil. (Ferreira M. A., 2004, p. 20)

---

<sup>89</sup> A autora faz uma leitura global da evolução construtiva e procura integrá-la no contexto histórico das alterações. A documentação consultada na sua obra apenas veio permitir levantar hipóteses e não apresenta teses seguras. (Ferreira M. A., As colunas de ferro da cozinha do Mosteiro de Alcobaça: hipóteses para a solução de um enigma ainda por desvendar, 2004, p. 11)

O mais complexo e difícil é saber onde foi feita a estrutura de ferro que suporta a chaminé juntamente com a sua estrutura que se repete com as duas lareiras laterais. A falta de testemunhos expressos torna esta ideia difícil de ser credível.

Desde do princípio, os monges cistercienses, extraíram e trabalharam o ferro nos seus domínios, não só para as ferramentas necessárias aos trabalhos agrícolas como para outros fins, guardando para a exploração directa das terras onde existiam as minas de ferro. É conhecida a existência de ferrarias, de certo vulto, nos coutos de Alcobaça, mas não temos noção da sua exacta dimensão.

Nas suas oficinas faziam-se as armas e os arneses para os dezasseis cavalos que os monges de Alcobaça eram obrigados a preparar todos os anos para o Reino. De acordo com alguns historiadores, o ferro era extraído das minas dos coutos pelos frades para as armarias. Em algumas abadias europeias foi expressiva a extensão das indústrias metalúrgicas desenvolvidas, de que é exemplo a Abadia francesa Fontenay.

O caso de Alcobaça é distinta do de Fontenay, mas não deixa de ser interessante saber o que terá ocorrido nestas abadias, que conservaram vestígios físicos dessas actividades. Outras abadias podiam ser referidas, mas não conservam traços tão evidentes.

Historiadores mencionam a existência de ferrarias e de uma mina de ferro nos coutos de Alcobaça. (Gonçalves I. , 1989, pp. 278-279 e 371-373) Salientando até que, no segundo quartel do século XV, todo o ferro gasto no Mosteiro se centrava em Alfeizerão, sendo este enviando depois para Alcobaça para ser escalonado ao longo de todo o ano.

Existe a hipótese que tenha existido em Alcobaça no século XVI, uma fábrica de armas. A sua existência levanta algumas questões, tais como a necessidade de matéria-prima, de mão-de-obra com alguma experiência e da sua independência, ou não, em relação ao cenóbio cisterciense. Também não existem factores que permitam avaliar a sua dimensão, nem saber que armas fabricavam. Constata-se que durante a primeira metade do século XVIII, os monges cistercienses alcobacenses faziam grandes gastos com a compra de ferro. No começo de 1750, esta situação veio modificar-se e não existem mencionadas essas despesas<sup>90</sup> com a compra desse mesmo material. (Ferreira M. A., 2004, pp. 28-29)

As quantidades adquiridas em correlação com as datas em que foram efectuadas sugere que uma obra de grandes dimensões estava em curso o que permite pensar tratar-se da estrutura em ferro

---

<sup>90</sup> *Livro das folhas de receita e despesa do Mosteiro, Alcobaça 81, Abade Frei Paulo*



que suporta a grande chaminé da cozinha, contundo até aparecerem dados mais concretos podem-se levantar algumas dúvidas.

Os parafusos usados na estrutura que sustenta a chaminé são semelhantes aos que os monges empregavam na produção dos utensílios agrícolas. A forma e o tamanho das colunas não são superiores que os de muitas peças de ferro fundido; ainda assim não é fácil idealizar onde os monges foram procurar a ideia para a utilização da “estrutura inovadora”, embora, na cozinha do Mosteiro de Arouca, a chaminé seja sustentada por uma estrutura de pedra semelhante à de Alcobaça. (Ferreira M. A., 2004, pp. 36-37) Porém, não se deixa a possibilidade de as colunas de ferro fundido e as traves de ferro forjado terem sido de fabrico local até que haja prova em contrário. (Ferreira M. A., 2004, p. 37)

A seguir à sala do Capítulo, encontra-se o Refeitório, considerado o espaço mais ornamentado do Mosteiro. Destinava-se aos monges de coro e fora construído tendo em consideração o grande número de abades que, vindo de todos os países da Europa, concorriam ao Capítulo Geral em cada ano. Como acontecia o refeitório de Alcobaça era notável devido às suas proporções porque maior parte dos refeitórios cistercienses eram muitos mais compridos do que largos.



**Figura 3-11** - Refeitório do Mosteiro de Alcobaça. Foto da Autora.

Nesta sala encontra-se o púlpito do leitor, aberto na parede contígua à cozinha primitiva, sendo considerado como uma autêntica obra-prima. O leitor subia pela escada aberta na espessura da parede, escada essa cujos degraus são realçados por cinco arcadas que repousam sobre colunelos

finos, rematados com capitéis primorosamente decorados. Existe uma porta pequena por debaixo do púlpito e, na mesma parede, vê-se uma abertura muitíssimo estreita. Nos mosteiros da Ordem, encontrava-se neste sítio o passa-pratos, pela qual a cozinha comunicava com refeitório. Mas a abertura é estreita de mais para tal fim, e não se sabe ao certo a que se destinaria.

Junto esta abertura, encontra-se a porta da cozinha, por cima da qual havia, outrora, uma inscrição gravada na pedra, acompanhada por dois pães redondos, também de pedra. Esta lápide comemorava o milagre da Virgem a favor de um converso encarregado de distribuir o pão no refeitório.



**Figura 3-12** - Púlpito do Refeitório do Mosteiro de Santa Mara Huerta. Foto: Site Oficial Mosteiro de la Huerta

Este refeitório pode ser comparado com o Mosteiro de Santa Maria de Huerta, localizado na província de Sória, em Espanha, muitas vezes apresentado como o modelo mais perfeito de refeitório cisterciense. Os cronistas mencionam outro refeitório que devia existir nas dependências, mas que não há factos que o comprovem. No entanto, no Mosteiro de Santa Maria de Huerta existiam dois tipos de refeitórios: o Refeitório dos Conversos e o Refeitório dos Monges. O primeiro era o lugar

onde os cistercienses espanhóis realizavam as suas refeições e as suas reuniões. É considerado como uma das partes mais antigas do mosteiro, provavelmente do século XII ou princípios do século XIII.

O refeitório dos Monges era considerado o local mais célebre e um dos primeiros exemplos do gótico primitivo que começou a surgir em Espanha, nas zonas de Cuenca y Sigüenza, proveniente da zona de França. De acordo com o uso monástico, as mesas eram dispostas ao longo das paredes. Os monges sentavam-se em bancos de pedra, sem ninguém à sua frente enquanto a mesa do abade ficava a norte. À direita do abade, sentava-se o prior e à esquerda, o subprior. A esta mesa tomavam lugar também os dignitários da Ordem de passagem pelo Mosteiro, os quais comiam em comunidade. De acordo com a Regra, apenas o abade tinha autorização para tomar as refeições na hospedaria com os seculares que o visitavam.

Quando a comunidade era muito numerosa, dispunham-se mesas no centro do refeitório, as quais se destinavam aos noviços, aos jovens monges e aos conversos. No decorrer das refeições, tenderia haver silêncio e ouvir o leitor instalado no púlpito a fazer a sua leitura edificante. O púlpito do refeitório do Mosteiro de Santa Maria de Huerta é um grande exemplo de arquitectura cisterciense

pelo facto de ter uma escadaria que levava o leitor ao púlpito para fazer a leitura das sagradas escrituras. Escadas rodeadas por muros em quatro de circunferência sobre as extensas colunas octogonais.

A regra cisterciense proibia o uso de carne e de alimentos gordos. Apenas os enfermos, os idosos e os monges debilitados tomavam as refeições na enfermaria podiam consumir carne. No entanto, em 1666 o Papa Alexandre VII autoriza o consumo da carne excepto nos dias festivos.

O mosteiro de Alcobaça foi alvo de interesse dos viajantes que visitaram Portugal nos séculos XVIII e XIX. Estes viajantes beneficiaram das comodidades da hospedaria monástica e da sua gastronomia. A literatura de viagens veio a ser produzida tornou-se importante para analisar as transformações arquitectónicas do edifício, a vida da Abadia, os usos, costumes e rituais deste monges, assim como compreender a organização da paisagem produtiva. (Maduro, 2012, pp. 150-151)

A viagem aristocrática inserida no aclamado “*Grand Tour*”<sup>91</sup> em meados do século XVIII, deixou de ser exclusivamente para países como a Itália, a França, a Alemanha e Holanda. A zona da Península Ibérica tornou-se alvo de curiosidade por parte da aristocracia inglesa, de forma a construir um roteiro tradicional de origem clássica e humanista. (Salgueiro, 2002)

As razões que levam a estes viajantes visitar Portugal passa por factores de natureza diplomática, comercial, social e militar. E ainda por interesses específicos como o clima que, de certa forma, proporciona o puro prazer de viajar.

No entanto, os objectivos e os interesses de quem viaja passa por uma variedade de influências, tais como: procurar conhecer o retrato do país; calcular as suas gentes e recursos do território; avaliar as instituições políticas, conhecer da história, da arte, da arqueologia, da literatura, da religião, dos usos e costumes e definir o carácter das populações e classes sociais entre outros. (Maduro, 2012, p. 151)

A viagem veio enquadrar-se em testemunhos e experiências que começaram a ganhar o seu lugar e as suas impressões transpareceram “frescos culturais de grande interesse”. As estadias de curta duração vieram limitar a extensão geográfica da maior parte das visitas e parte das descrições assinaladas são transmitidas de outras obras consideradas alusivas para a época.<sup>92</sup>

---

<sup>91</sup> Este fenómeno começou no século XVI e ganhou popularidade durante o século XVII. O conceito é introduzido por Richard Lassels em 1670, com a sua obra *Voyage to Italy*. (Salgueiro, 2002, pp. 290-291)

<sup>92</sup> Veja-se: *Voyage en Portugal*, James Murphy, Paris, 1797; *Observações de uma Viagem a Portugal e Espanha*, Thomas Pitt, Lisboa, 1760.

Na segunda estadia pelo Mosteiro de Alcobaça, nos anos de 1793 a 1794, William Beckford ao redigir no seu diário menciona uma descrição pormenorizada sobre a cozinha e confecção de alimentos: *“Ao centro desta imensa divisão magnificamente abobadada, de diâmetro não inferior a sessenta pés, corre um alegre regato de água claríssima que alimenta viveiros perfurados, de madeira, com os mais belos peixes do rio, de toda a espécie e tamanho. De um lado, amontoava-se grande quantidade de carne de veado e caça, do outro, legumes e fruta de toda a espécie. A seguir a uma fileira de lareiras, estendia-se outra de chaminés, e nas mesas via-se farinha de trigo em montes, branca como a neve, pilhas de açúcar, potes do mais puro azeite e grande fartura de massas (...).* (Beckford, 1998, p. 36)

No entanto, este episódio descrito por William Beckford torna-se num dos temas mais controversos. Para vários autores, a descrição de Beckford torna a cozinha de Alcobaça um tanto exagerada, abusiva e sem qualquer tipo de enquadramento.

Na interpretação deste excerto, inclui-se Maur Cocherill<sup>93</sup> a criticar Beckford por ferir a honra e a dignidade dos monges cistercienses. Ainda inclui a sua crítica em torno das dimensões da cozinha e dos excessos culinários. Para Cocheril, a logística da cozinha alcobacense do século XVIII resulta de conjunto de transformações efectuadas e do aproveitamento do espaço entretanto desajustados das suas funções, nomeadamente do calefatório com a sua enorme chaminé. James Murphy refuta a descrição de Beckford na sua obra *“Voyage en Portugal”* (1797), afirmando que a amplitude da cozinha justifica-se porque toda *“toda a indústria deste Convento ali se encontra”*.

Muitos foram os viajantes aristocratas que passaram por Alcobaça tais como: Dom Juan Alvarez de Colmenar<sup>94</sup> (1707), Thomas Pitt <sup>95</sup>(1760), Richard Twiss <sup>96</sup>(1773), James Murphy<sup>97</sup> (1789), William Beckford<sup>98</sup> (1794) e William Morgan Kinsey<sup>99</sup> (1827).

---

<sup>93</sup> Cocheril, D. Maur (1961): William Beckford et la cuisine d’Alcobaça, Porto

<sup>94</sup> *“Les délices de l’Espagne & du Portugal : où l’on voit une description exacte des antiquitez, des provinces, des montagnes...”* v. 3 & 4 / par Don Juan Alvarez de Colmenar. 1707.

<sup>95</sup> Camelford, Thomas Pitt. *Thomas Pitt-observações de uma viagem a Portugal e Espanha (1760)-observations in a tour to Portugal and Spain (1760)*. Instituto português do património arquitectónico, 2006.

<sup>96</sup> Twiss, Richard. *Travels through Portugal and Spain in 1772 and 1773*. Robinson, 1775.

<sup>97</sup> Murphy, James Cavanah. *Travels in Portugal through the provinces of Entre Douro e Minho, Beira, Estremadura and Alem-Tejo in the years 1789 and 1790...* A. Strahan and T. Cadell, 1795.

<sup>98</sup> Beckford, William. *Recollections of an Excursion to the Monasteries of Alcobaça and Batalha*. Carey, Lea & Blanchard, 1835.

<sup>99</sup> Kinsey, William Morgan. *Portugal illustrated*. Treuttel, Würz, and Richter, 1828.

A visita de D. Maria I a Alcobaça, de 14 a 18 de Outubro de 1786, devidamente registada pelo cronista Frei Manuel de Figueiredo<sup>100</sup>, é um acontecimento que nos interessa, pela solenidade de que se revestiu, havendo notícias relativas à comensalidade

De acordo com a descrição de Figueiredo sobre o banquete da família real no refeitório, “ (...), Sua Majestade havia mandado conduzir para o Refeitório seis cadeiras, e descendo ao Claustro depois de entrar a Comunidade ao Refeitório, Sua Majestade e Altezas a seguirão, e depois de tomarem assento, Sua Majestade fez vir à sua presença todas as tábuas e pratos que saiam da Ministra com o comer para os Religiosos. (...) mas essa pitaça era melhor, por ser de leitão - [por ser a quarta feira dia de peixe entre os cistercienses, era de pargo assado, a que Sua Alteza preferia a de leitão].” Após o fim da refeição “ (...) a Comunidade sai para a Igreja cantando as Graças.” (Correia V. , 1929, p. 24). Os religiosos encontravam-se na Igreja, “ (...) esperando a Sua Majestade, o Príncipe e o Senhor Infante chamarão ao Cronista da Congregação para os guiar, e irem ver a Cozinha” mas tinham que “(...) se acautelarem do muito calor que saía dos fogões”. (Correia V. , 1929, p. 25).

Um episódio análogo ocorrera no declinar do século XVII com a visita de Isabel de Sabóia, mulher de D. Pedro I, e que se insere na tradição existente ao longo dos séculos das visitas das famílias real à abadia devido à sua enorme importância.

Foi minuciosa a preparação do cenário pela comunidade de Alcobaça para a chegada da rainha assim como também a composição decorativa do jantar no refeitório do complexo monástico. “ *Hão de comer todas juntas ao nosso modo (...) Lerão à mesa o padre cantor môr e mais dois que estarão escondidos no púlpito (...<sup>101</sup>)*”. (Branco, 1886, p. 274) Assim como também é elaborada a disposição das mesas e dos lugares para os convidados, e a descrição dos pratos: “*Os coristas e noviços da casa, hão de pôr pastéis no meio do refeitório (...)*”. Os convidados poderão repetir o pratos as vezes que quiserem “*Caldo e carne darão os padres quanto quiserem, às damas, às camareiras, sem ordem nem limite (...)*”. Assim como o serviço de pratos com variados tipos de comidas para os convidados “*(...) Os celeireiros também hão de apresentar os presuntos inteiros (...) e darão a cada uma, uma lasca*”. (Branco, 1886, p. 275)<sup>102</sup>

<sup>100</sup> (Correia V. , Alcobaça - Uma Visita da Rainha D. Maria I (14-18 de Outubro de 1786) Srgundo a Relação Manuscrita, de Frei Manuel de Figueiredo Cronista dos Cistercienses, 1929)

<sup>101</sup> Este autor não menciona as suas fontes neste livro sobre o tema apresentando. Chegando mesmo a ser considerado como um historiador amador para época que é escrita esta obra.

<sup>102</sup> Esta tradição do Refeitório de Alcobaça para grandes recepções régias viria a ser tomada em pleno século XX, muitos depois da saída dos monges, com a espectacular recepção e banquete que se realizou quando da visita de Estado da rainha Isabel II de Inglaterra, em 1957, de que falaremos na conclusão.

Tal como William Beckford fez a descrição dos pratos de doçaria de Alcobaça, existem outras descrições por parte deste autor: *“Não haverá mais doces do que canudos de ovos, e ferraduras, e as hão de levar tantos frades quantos contiverem as mesas. Também não haverá mais que um só prato de fruta, e seja de espinho, não haja reparo que esteja dura. Eis as ordens que o frade deu para a recepção da rainha!”* (Branco, 1886, p. 276).



### 3.5 Palácio e Convento de Mafra

Perceber a importância de um espaço como a cozinha passa pelo quotidiano dos habitantes, assim como pelos pressupostos do projeto de arquitetura. No início a cozinha estava afastada da área habitacional do edifício. Esse afastamento fazia com que as refeições fossem levadas cobertas para o exterior ou então, por túneis subterrâneos. É no decorrer do século XII que surgem as cozinhas isoladas, com vários andares e de grandes dimensões. Através desses andares, o fumo era aproveitado e desenvolvido nas lareiras para construir fumeiros. Foram colocados grandes fornos e passou-se a usar lajes no chão das cozinhas. Para evitar o arrefecimento da comida, desde o sítio onde era confeccionada até ao local onde iria ser consumida, foram construídas mesas de pedra aquecidas para colocar alimentos, designados por *réchauffoirs*, aquecedores.

As grandes chaminés que lhes servem de coroamento nascem da necessidade de facilitar a saída dos fumos, de forma a permitirem uma melhor ventilação. As mesmas estavam localizadas numa posição central, conseguindo até cobrir toda a extensão da cozinha. É a partir do século XII, que a zona de fogo aproximava-se mais das paredes, devido ao aumento da construção em pedra.

Uma outra característica relevante das cozinhas aparece associada à preocupação com os fogos, que provocou o alteamento dos tectos. Estes passaram a apresentar-se *“abobadados, sendo mais frequentes as abóbadas de cruzaria ou de berço, que se destinavam a afastar a cobertura do local do fogo, ao mesmo tempo que serviam de estruturas de apoio”*. (Pereira A. , 2007, p. 15)

A nível nacional, as cozinhas desta época eram muito difíceis de reconhecer fora dos palácios reais. Existiam dois tipos de lareiras que determinavam os dois tipos de cozinhas.

Nos finais do século XVI, surge um outro tipo de cozinhas que foram definidas por um espaço mais vasto e isolado da lareira por um arco, *“numa área de planta quadrada ou ligeiramente retangular, e as suas paredes sobem a pique formando torres. Nada tem a ver com as cozinhas torres, uma vez que aqui apenas a lareira ocupa esse espaço e apresenta menores dimensões”* (Pereira A. , 2007, p. 24)

No início do século seguinte surge a fornalha da cozinha, um local para cozinhar, feito com tijolos, e que se agrupa ao espaço da lareira, o único local de confecção de alimentos. O espaço tornava-se mais elevado, *“assente em arcos onde colocava a lenha e que permitia na parte superior, sobre grade, um cozimento mais lento e a utilização de vários focos ao mesmo tempo”* (Pereira, 2007, p. 35). Para que pudessem aumentar ou diminuir a intensidade do lume, era através de abertura da recolha das cinzas para que esta possibilitasse regular a entrada de ar. Este tipo de fogão permanece até ao

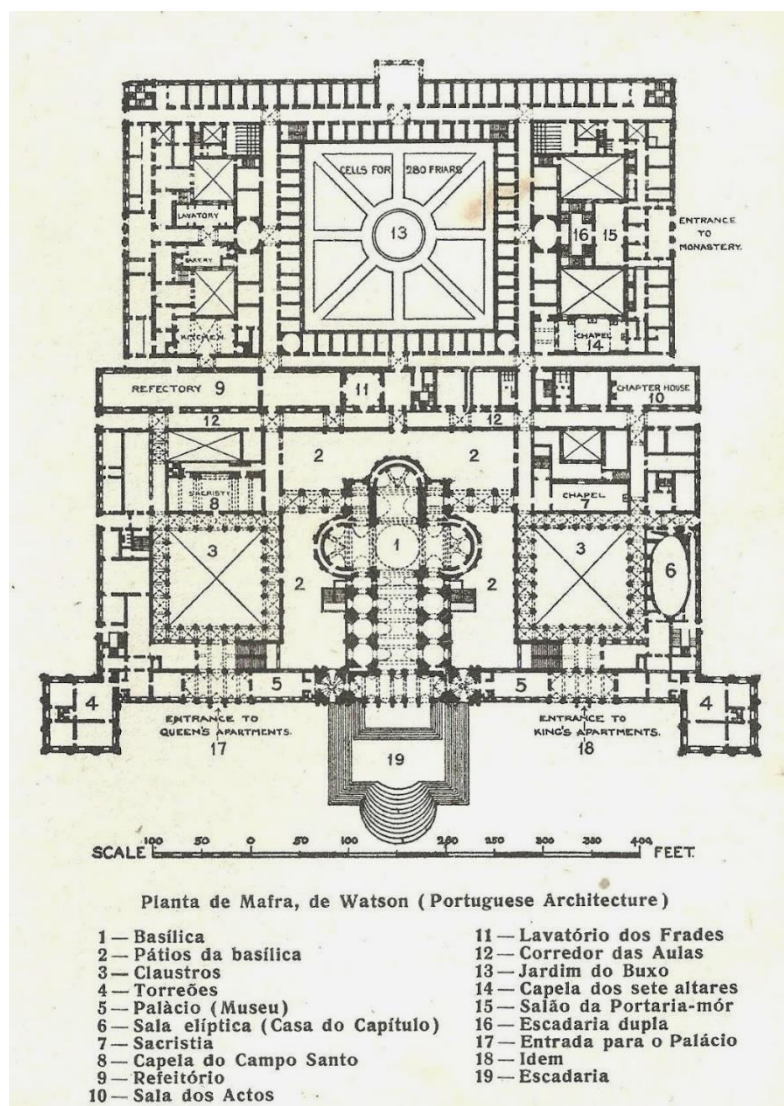


Figura 3-13 - Planta do Palácio e Convento de Mafra. Autoria de Watson.

século XIX, sendo posteriormente substituído pelos fogões de ferro. Sabe-se que a norte de Portugal, estes fogões eram construídos em pedra, ao contrário da zona sul que eram feitos em tijolo.

Ao longo deste século, as principais características das cozinhas, passam pelo tecto alto em forma de abóbada, sendo que as paredes seriam caiadas e as janelas construídas com aberturas altas. Também é aqui que surgem as mesas centrais e outras laterais na cozinha, assim como a existência de prateleiras nas paredes para possibilitar a arrumação dos utensílios. A existência de fontes de água e de um tanque eram indispensáveis.<sup>103</sup>

A importância da limpeza e higiene na cozinha torna-se imperativo neste espaço. As paredes da cozinha deviam ser caiadas e direitas, ser bem iluminada, com muita atenção para as zonas das lareiras e das fornalhas que recebiam a luz directa. No centro da cozinha, deveria existir uma mesa de madeira grande, estando outras mesas menores que deveriam estar juntos às paredes, de maneira a que se pudessem deslocar para se fazer a limpeza. O pavimento devia ter uma pequena inclinação, que fosse dar a um pequeno rego que permitisse a saída da água para o exterior.

No século XVIII, surgem modificações no que diz respeito ao espaço da cozinha. Apesar das alterações marcadas no exterior por causa de aumento das dimensões, poucas mudanças fizeram sentir relativamente ao enriquecimento dos interiores e a distribuição das áreas de serviço.

<sup>103</sup> Para a lavagem da louça devia haver uma divisão anexa, denominada por casa de lavagens, embora em Portugal esta ideia nunca tenha tido grande aceitação. (Pereira, 2007)



O exemplo mais significativo passa pelo Palácio e Convento de Mafra, um edifício gigantesco, de uma escala invulgar, com várias cozinhas: a da enfermaria, as reais (uma para o rei e outra para a rainha), a cozinha grande destinada aos frades, a cozinha pequena ou dos hóspedes, e por fim, a cozinha velha.

Os aposentos reais situavam-se no terceiro pavimento, o que envolvia um percurso extenso de transporte dos alimentos por escadas de comunicação. As cozinhas dos subterrâneos dos torrões eram parecidas e ficavam ao lado das casas de cobre de cozinha. O corredor da cozinha para a carvoaria tinha dezassete janelas, ao longo das quais ficavam as despensas, os quartos dos cozinheiros entre outros. Por cima das cozinhas, no piso térreo localizavam-se as ucharias com cinco casas.

Ainda no lado norte situa-se o refeitório, a casa De Profundis e o lavatório. A casa do refeitório é desprovida de ornatos, tendo à cabeceira uma mesa atravessada e sobre ela uma pintura, recentemente atribuída por Nuno Saldanha a Inácio de Oliveira Bernardes com a representação da Ceia em Emaús. Com dois púlpitos ou tribunas para a leitura do Evangelho durante a refeição, mais vinte janelas, numa das faces laterais e num dos topos. E ainda nove candeeiros de metal suspensos da abóbada, de forma a serem acessíveis durante a refeição da noite. Com três portas, em que duas estaria nas faces laterais e um no topo que comunicaria com a casa De Profundis.

Em seguida estaria o lavatório com cerca de quatro urnas de calcário com seis torneiras, cada uma delas de bronze. Por fim, a cozinha teria que comunicar com o refeitório através de uma dessas portas laterais.

Todavia, é durante o século XIX que as cozinhas e as copas das casas com alas, se dispõem junto ao pátio e aos aposentos dos cozinheiros e outros empregados. Anexas à cozinha deveriam existir outras divisões<sup>104</sup>, incluindo uma despensa para comestíveis, uma lavandaria, uma casa de lenha, uma sala de lazer para os criados e, se houvesse possibilidade, uma divisão para assados e de um espaço para a pastelaria.

A cozinha grande, coberta por azulejos brancos, comunica com o refeitório, pelas portas laterais. Com duas grandes chaminés em cada um dos topos da divisão: a mais pequena ligaria com a grande interiormente, fazendo a saída do fumo e onde estaria o forno. Dentro da lareira estariam fogões de ferro e o seu enquadramento estaria a lado sul devido ao mecanismo de levantar os caldeirões e ainda uma torneira para a saída da água para os mesmos.

---

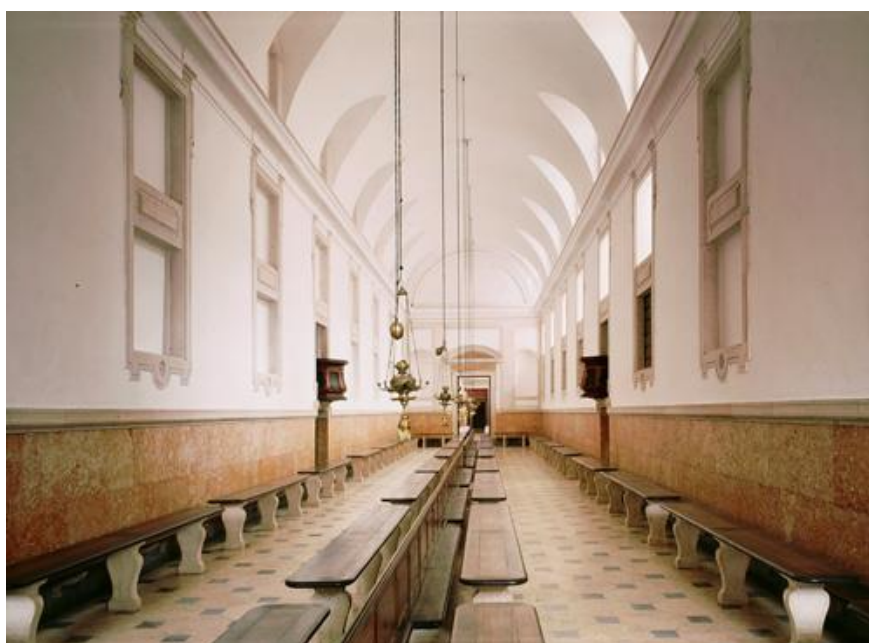
<sup>104</sup> Respectivamente às copas, as mesmas deviam fazer-se acompanhar por uma divisão onde os doces pudessem ser preparados, uma frutaria e outras casas para os doces com as pratas e porcelanas. (Pereira A. M., 2012)

Ao centro existiriam quatro mesas de calcário, originando pares em duas linhas. Nas paredes estavam as grandes pias de pedra com torneiras. No tecto pendia uma roldana, de maneira a sustentar o candeeiro. Por fim, o pavimento seria em pedra com algum declive para o centro da casa, para quando se procedesse à limpeza do interior a água escorresse para o sumidouro.

A cozinha velha foi construída anteriormente à cozinha grande. Era constituída por uma chaminé com um grande engenho de ferro para assar as carnes; uma mesa central de pedra branca, uma pia de pedra e fogões com bastantes fornalhas juntos às paredes, onde estariam as janelas. É de realçar que que as cozinhas deste convento e os seus anexos tinham acesso à água em todos os locais, localizado no lado norte, reservada também à casa do lavatório, junto ao refeitório.

O Refeitório, a casa De Profundis e o lavatório ficam no primeiro pavimento do corpo maior do edifício, enquanto a cozinha e as suas dependências ficam no corpo menor.

O espaço do refeitório não possui qualquer tipo de decoração e possui uma abóbada apainelada de estuque onde se encontram suspensas por um meio de correntes de ferro, com cerca de nove candeeiros metálicos de quatro lumes.



**Figura 3-14** - Refeitório do Palácio e Convento de Mafra. Foto da Autora.



**Figura 3-15** - Refeitório do Palácio e Convento de Mafra. Foto da Autora

O piso é de mármore combinado com um mosaico visto e onde estão colocadas as mesas e respectivos bancos de madeira do Brasil, estão vinte mesas dispostas ao longo das paredes e dezasseis no centro da sala, no sentido longitudinal, em duas ordens separadas por uma divisória da mesma madeira. Do lado oposto a porta principal ficam as mesas atravessadas.

Aqui as refeições eram feitas duas vezes por dia; de manhã por volta das 11h00 e o jantar às 21h00 (considerado mais como ceia). De manhã a alimentação passava por um prato de sopa, carne, toucinho, arroz e um pão; e à noite passava por prato de carne, também, mas com hortaliças e pão. Tinham direito a beber um pouco de vinho. Nos dias de jejum, de manhã havia sopa e hortaliças e à noite um prato de peixe e pão. Nos primeiros tempos do convento, eram concedidos aos frades tabaco, pitanças, isto é, doces, entre outros.

A casa De Profundis teria uma bancada de madeira do Brasil com espaldar em mármore rosa, junto às paredes e com seis janelas amplas que fariam ligação com o lado norte do refeitório e do lado sul acesso à casa do lavatório.

A casa do lavatório tem três janelas abertas com quarto pórticos, um dos quais alternadamente, nos lados da casa, com quatro urnas de mármore branco guarnecidas cada uma de seis torneiras de bronze e de bacia do mesmo mármore com sumidouro. As urnas recebiam água da canalização geral do edifício, permitindo aos religiosos ao entrarem para o refeitório, lavavam as mãos na água que saía dessas urnas.

Este espaço tinha também sete pias e dois tanques ao longo das paredes, com número de torneiras que forneciam água da canalização geral e uma cumprida mesa ao centro, tudo de mármore branco. Do lado norte estaria uma porta que comunicava para a cozinha pequena, do lado do sul outra mais ampla para o pátio das cozinhas. Iluminada por um candeeiro de quatro luzes, suspenso da abóbada como nas salas do refeitório e De Profundis, a sala tinha assim garantida essa comodidade indispensável à sua função.

A casa da pastelaria ficava a nascente da cozinha grande, no lado oposto ao pátio das cozinhas. Era provida de dois fornos, nas paredes dos lados norte e sul, mais um tanque que recebia água de

uma torneira de bronze, havendo três grandes mesas e quatro assentos ao longo das paredes. Era iluminada através de três janelas abertas para o pátio das cozinhas.

A digressão a Mafra de William Beckford descrita nos seus diários menciona, a devoção que os frades tinham pelos doces. Frei João de Santo Anna na sua descrição do Palácio e Convento de Mafra refere-se também à pastelaria do convento como sendo uma casa grande e majestosa. É possível que nesta pastelaria fossem confeccionados os doces para o palácio quando a família real aí habitava, pois não existia nenhuma casa para este fim no palácio, apesar de haver duas cozinhas distintas para a rainha e para o rei, em torreões opostos (respectivamente, Norte e Sul). (Pereira A. M., 2012)

A adega (que também tinha o nome “casa do azeite”), na qual existiam duas grandes pias com cinco divisões e quatro grandes torneiras de bronze em cada uma. Seria a primeira casa de fogo do convento com orientação norte-sul, enquanto na parede do lado nascente havia dois grandes fogões de mármore branco e três janelas com direcção para o pátio das cozinhas, previamente revestidas com grades de ferro que já não existem. As enfermarias e as suas dependências ocupavam, como ainda hoje se pode ver, o primeiro e segundo pavimento e parte do terceiro na face norte do corpo maior do edifício. No primeiro pavimento estaria a botica e os aposentos de médico, e, no segundo a cozinha e várias acomodações.

Do recheio destes interiores conservam-se alguns objectos e fragmentos cerâmicos que foram instrumento da vida quotidiana dos seus habitantes. Muitos desses objectos passam por serem de cerâmica comum, tais como as panelas, tachos e púcaros, e em faiança os pratos entre outros. A louça da cozinha, utilizada na preparação de alimentos corresponde apenas a alguns fragmentos. As peças recuperadas remontam ao século XVIII. O número reduzido poderá estar relacionado com a utilização de caldeirões e panelas em ferro, de estanho e cobre, recorrentes nas cozinhas dos conventos do século XVIII, devido à quantidade de alimentos que teriam de ser confeccionados diariamente.

Todavia, a faiança portuguesa é a tipo de cerâmica mais abundante, sobretudo a faiança completamente branca ou com pequenos apontamentos em azul ou manganês, por norma designada de “louça conventual”, por ter o nome do convento/mosteiro. Peças com a referência à casa religiosa que as consumiu foram encontradas no Mosteiro de São João de Tarouca (Sebastian, 2010), sempre associadas a contextos setecentistas. As formas são semelhantes ao que se produz em meados do século XVIII e encontradas em diversos ambientes domésticos.



**Figura 3-16** - Cozinha da Enfermaria do Palácio e Convento de Mafra. Foto da Autora.

Ainda no que se refere à cozinha palaciana, é possível considerar outras cozinhas semelhantes à de Mafra. O caso do Paço Ducal de Vila Viçosa passa por as cozinhas terem sido acrescentadas para as necessidades das mesas duais e reais, com um pátio de serviço. No outro lado do Pátio, encontravam-se os lavadouros de pedra, os fornos de aquecimento de águas, as dependências pertencentes à cozinha era para armazenagem de mantimentos e para talho de carnes, entre outros mantimentos.

Actualmente as lâmpadas eléctricas substituem as candeias que acendiam o lume na lareira ou nas fornhalhas, e as tochas que iluminavam o caminho entre a cozinha e a sala de mesa para os Porteiros e os Servidores de Toalha<sup>105</sup>. (Sequeira, 1964, p. 19)

A cozinha do Paço divide-se em três partes. A primeira dispõe de uma porta para o pátio de serviço e uma janela gradeada para norte, coberto por um tecto cupulado aberto a meio por uma fenda rectangular que daria saída ao fumo e que, exteriormente, se assemelha um minstral espigueiro minhoto. É aí que uma grande “árvore de ferro” dá suporte aos espetos de assar e onde duas mesas de pedra se defrontam sob a formatura parietal das grelhas, tenazes, varas e espevitadeiras de ferro.

<sup>105</sup> Este recebia do Manteeiro a prata que vinha da cozinha, como o prato e o gomil.



Sobre os tampos de mármore das mesas robustas, penduradas em espigões ou encostadas às paredes e às quinas dos arcos. A fornalha ocupa a parede no lado nascente do espaço. (Sequeira, 1964, pp. 15-17)

A segunda parte é a principal, tendo sido a cozinha primitiva modificada na primeira metade do século XVIII, no reinado do João V <sup>106</sup>, das quais resultaram as cozinhas actuais nos dias de hoje.



**Figura 3-17** - Cozinha do Paço de Vila Viçosa. Foto: Site Oficial do Paço de Vila Viçosa.

A disposição inicial da cozinha devia corresponder ao modelo de cozinha por Bartolomeu Scappi <sup>107</sup> que recomendava que a cozinha deveria estar localizada num local reservado e afastado do público e ser arejado, com chaminés altas e largas. O livro contém várias gravuras que permitiam conhecer os utensílios de cozinha usados, bem como os locais de trabalho em que eram confeccionados os alimentos.

Os quatros arcos abatidos encontram-se recortados como tímpanos, de vãos largos que terão sido inscritos nas quatro paredes, rompendo-se duas destas, a do Norte e a do Sul, comunicantes com outras partes. O efeito decorativo, sobretudo nos cantos, onde os pilares de suporte se agrupam, fortalecendo e dando interesse ao conjunto. Nesta segunda divisão, os vãos cegos das portas mudadas

<sup>106</sup> Supõe-se que a velha cozinha e a alta e cónica chaminé dos paços de Vila Viçosa, antes de sofrer obras na época joanina, não são muito distintas da dos Paços de Sintra. (Sequeira, 1964, p. 25)

<sup>107</sup> Considerado como o cozinheiro secreto do Papa Pio V, no seu livro "Opera" que veio ser publicado pela primeira vez no ano de 1570. (Sequeira, 1952)

em armários guardam a baixela de cobre, que extravasa das prateleiras e faz reflexos de fogo em todo o recinto. No meio da cozinha estão duas mesas mármore que suportam os utensílios, as grandes panelas e grandes caldeirões, encontram-se em pilares de pedraria dá suporte aos tabuleiros, tachos, caçarolas, formas sem a sua importância, nem a sua imponência. No chão está indicado, com letras de aviso, os canos da água.

A terceira parte, coberta de uma abóbada simples, é como uma espécie de ante cozinha que serviria de armazém para o resto das peças de baixela<sup>108</sup>. Estas peças muitas vezes eram arrumadas em armários e em régua de pendurar fixas às paredes.

E todo o espaço parece pouco para essa acomodação de que derivam estranhos efeitos ornamentais, devido às mais de 534 peças de cobre e 32 de ferro, afora o enorme “graal” de pedra que preside nesta assembleia de utensílios culinários.

Exteriormente, a cozinha ducal e real mostra-se do claustro manuelino da capela, agrupando sobre os telhados as pontas historiadas das chaminés, em conjugação com as brancuras de cal e os efeitos do tijolo, coroando as frinchas de fumegar.

A orgânica deste “laboratório” de iguarias era complicada, mas de grande importância. A ligação do pessoal de cozinha e copa, com o da sala de comer, juntando o serviço que começava no forno e acabava no bancal da mesa coberto da toalha de Holanda, lavrada de flores, exigiam uma série de obrigações individuais. Um banquete pouco diferenciava no cerimonial, fosse em alimentação ou em etiqueta<sup>109</sup>.

No espaço destinado ao material de aquecimento e iluminação, alinhavam-se os “braseiros”, os “escalfadores”, os “perfumadores” de defumar, os castiçais de estanho (que os de prata estavam na Copa), os esquentadores, as tesouras de espevitar, e arrecadam-se as tochas de cera chamadas a servir a cada momento. Depois ainda havia a Casa das Lenhas, onde estariam as fomalhas. Esta resenha de utensilagem da cozinha dá que pensar em como seria a da Copa e da Mesa.

---

<sup>108</sup> Esta baixela não terá mais de século e meio. Muitas destas peças vinham do meio das cozinhas familiares. As outras seguintes funções passavam por: os Oficiais de Mesa, o Escrivão da Cozinha; o das Compras; o Aposentador; o Comprador; o Ucheiro; Moços de Ofício (40 moços de Câmara para o serviço das tochas); Reposteiros; Porteiros de Cana; Passavantes e Arautos; Mariscal; Azeméis; Charamelas; Trombetas; Cozinheiros e Moços de Cozinha. E ainda o Copeiro-Mor, quem competia ir buscar, para a mesa, a água e o vinho, púcaros com sobrecopa e o Copeiro Pequeno que ajudava no cerimonial. (Sequeira, 1964, p. 19)

<sup>109</sup> Existia a função do Escrivão da Cozinha, em que este deveria registar tudo o que tinha, juntamente com o Comprador. E este era o encarregado do provimento da Despensa que estaria bem fornecida, assim como a Copa dos Duques, de tudo quanto dispunha o Regimento, no que toca aos mais variados géneros alimentícios. (Sequeira, 1952, p. 27)

Mesa, copa e cozinha, ocupava setenta duas pessoas. No decorrer da refeição havia o Veador que era quem presidia à Cozinha e, como responsável pelo apurado dos pratos e pela orgânica das ementas, além de lhe pertencer o adorno e alinhamento da mesa, assistia ao comer do Duque e no fim da refeição, dava o bacio de água às mãos e levantava a toalha. E ainda, os Reposteiros traziam a mesa para a sala de comer. O jantar, a ceia, a merenda, serviam-se ao apetite de momento e consoante as circunstâncias em qualquer sala do Paço<sup>110</sup>. Todos os manjares saídos das cozinhas do palácio, situados na ala mais antiga do mesmo, junto ao claustro manuelino.

Outro exemplar de cozinha real palaciana é a do Palácio do Correio-Mor<sup>111</sup> em Loures. As cozinhas deste palácio situavam-se no piso inferior e deviam ser dotadas de boas condições, pois possuíam água encanada, com torneiras donde havia água em abundância.

Mas terá sido no reinado de D. José I que o palácio terá sofrido uma transformação de grande dimensão. Terá passado a ter uma planta em forma de U muito típico do século XVII.<sup>112</sup>

Albergando uma casa com muito mais espaço puderam ser englobados no mesmo edifício muitos serviços cómodos tais como arrecadações, lagares, adegas para uso diário dos serviços e o andar cimeiro sempre destinado à família, com a particularidade de que agora o palácio não possuía dois, mas sim três pisos, sendo o andar intermédio o mais proveitoso dos proprietários, pois a criadagem ficava mais próxima para melhor servir.

Sendo uma das divisões mais ricas da casa, a cozinha, para além de ser bastante ampla, espelha a posição abastada dos proprietários onde se pode observar os azulejos:

*“À entrada, sobre a esquerda, abre-se a grande cozinha, curiosa pela sua decoração de azulejos do século XVIII, que figuram peças de caça, peixe, carne penduradas nas paredes e ainda dois grandes painéis que representam também interiores de cozinhas”.* (Martins D. M., 2011, p. 58)

<sup>110</sup> Na época de 1640 – 1667 estaria à frente da cozinha do Palácio um cozinheiro-mor que superintendia ao conjunto de cozinheiros e ajudantes, distribuídos por diferentes tarefas. Uns ocupavam-se com os assados e outros com os doces, havendo ainda um pasteleiro-mor. Tal como acontecia no Palácio e Convento de Mafra. (Sequeira, 1952, p. 18)

<sup>111</sup> Quem eram os Correios-Mores? O que à época era e, principalmente, no que consistia?

Tendo os Correios uma enorme expansão devido aos negócios de Estado e necessidade de manter contacto com outras potências mercantis, sentia-se a urgência de um serviço de correio eficiente, sigiloso, rápido e, acima de tudo, seguro. Para isso, teria de ter uma intervenção do Estado, necessidade sentida em todas as nações. Este cargo de responsabilidade sobre as comunicações terrestres à época, significava muito poder para quem detinha o ofício. Em Portugal, foi com D. Manuel I, através de Carta Régia, passada a 6 de Novembro de 1520, em Évora, que se criou o posto de Correio-Mor. (Martins D. M., 2011, pp. 24-26)

<sup>112</sup> Os melhores exemplares artísticos são o Solar de Mateus, em Vila Real, e a Casa dos Macieis Aranhas, em Braga. (Martins D. M., 2011, p. 42)



Ao entrar na cozinha, pode-se observar uma enorme chaminé, na grande mesa de mármore, com pias para se lavar a loiça, com depósitos de água e os azulejos. A encimar a grande chaminé, encontra-se um enorme painel azulejar em azul e branco, com uma moldura ondulada barroca joanina. As figuras representam os preparativos e a confecção de uma refeição para um festim, por cozinheiros e respectivos ajudantes. Com esta imagem não nos é difícil viajar no tempo e imaginar o corrúpio constante que se vivia nesta cozinha que, para além de ser faustosa, seria farta em alimentos. Desta feita, é de relevar o enquadramento da imagem, o enfoque que se confere às colunas já neoclássicas (remetidas para a segunda parte do século XVIII); também é curioso o detalhe focado pelo artista ao colocar, na imagem, os ratinhos a comerem as sobras caídas, conseguindo, assim, transmitir a veracidade e o realismo da cena. A ladear o painel, estão duas peças de caça, de acordo com a seguinte descrição:

*“um boi e um veado, em azulejos recortados, estão pendurados como à espera de ser esquarterados”.* (Martins D. M., 2011, p. 59)

Por cima da porta, encontra-se outro painel, de menores dimensões, com uma moldura também, de estilo rocaille. A imagem nele inserido transmite uma cena da matança do porco. Tal como no painel que se encontra por cima da chaminé, encontramos aqui a ladear este pequeno silhar, várias figuras como coelhos, presuntos, aves, entre outros., também elas recortadas, permitindo observar que as peças estão realmente penduradas na parede. A curiosidade maior vai para o detalhe meticuloso como estas peças foram pintadas, de modo a dar relevo, criando assim uma ilusão (estilo tromp d'oeil). No resto das paredes da cozinha, podemos focar que:

*“Toda ela está revestida numa altura de 16 azulejos, com azulejos de figura avulsa (...). Na parte inferior das paredes e como estivessem pendurados, há muitas peças de caça, perdizes, coelhos, chouriços e presuntos, tudo pintado no azulejo a cor manganês”.* (Martins D. M., 2011, p. 59)

Sobre os azulejos deste palácio, Santos Simões afirma que eles constituem um dos mais vastos repositórios de azulejaria portuguesa do século XVIII., instalados em edifício civil. Segundo Reynaldo dos Santos, “um dos mais originais aspectos das artes decorativas em Portugal”, é altamente importante a colecção azulejar do palácio de Loures, cuja datação se estende por quase todo o século XVIII, tendo ainda aparecido

No rés-do-chão do palácio guardavam-se alfaias agrícolas, as cavalariças, o lagar de azeite e, já dentro do vestíbulo, à direita, a espaçosa adega e o lagar do vinho. Com entrada pelo vestíbulo, mas no lado esquerdo, depara-se com a grande cozinha.

É a cozinha uma das divisões mais interessantes do palácio pelo original e rico revestimento azulejar, cerca de 1750. Sobre a grande chaminé, um curioso painel, em azul e branco, com moldura ondulada, representa cozinheiros a preparar uma refeição e, aos lados, em azulejos recortados, pendem um boi e um veado. Na parede oposta, sobre a porta, outro painel, mais pequeno, tem pintada uma matança do porco. O alto silhar de azulejos – ditos de figura avulsa – que rodeia a cozinha, apresenta a particularidade de, na parte superior, ter desenhados presuntos, enchidos, peças de caça, os mesmos motivos que se encontram, soltos, perto do painel da matança do porco.



**Figura 3-18** - Cozinha do Palácio do Correio Mor, Loures.  
Fonte: <https://palaciodocorreiomor.wordpress.com/historia/>



**Figura 3-19** - Cozinha do Convento de Santa Ana do Carmo., Foto da Autoria: André Manique.

Outro exemplo é o Convento de Santa Ana do Carmo situa-se em plena Serra de Sintra e terá sido o terceiro convento da Ordem do Carmo fundado em Portugal.

No fim corredor onde se situa a Casa do Capítulo situa-se uma sala abobadada, com saída para um jardim do lado direito. Em frente, uma porta com lintel de desenho manuelino, ladeada por dois candeeiros, conduz

ao antigo Refeitório conventual, convertido em sala no tempo do Conde de Lavradio. Não foi infelizmente possível aceder a esta sala, designada pelos então proprietários como Sala dos Brasões. Segundo consta, é forrada de azulejos do século XVIII (Ribeiro, 1998, p. 208)

Próximo do Refeitório situa-se a Cozinha. Um espaço abobadado, forrado de azulejos de figura avulsa, representando variedades de flores e outras figuras, muito semelhantes aos encontrados no Mosteiro de São Dinis e São Bernardo de Odivelas e na cozinha do Palácio das Necessidades, em Lisboa (Meco, 1985, p. 61) Este tipo de azulejo, muito em voga no revestimento azulejar das cozinhas no segundo quartel do século XVIII, representavam também composições de enchido, caça, pesca e alimentos fumados pendentes de argolas, que aparecem pintados sobre os azulejos de figura avulsa, como na cozinha do palácio do Correio-Mor, em Loures (Meco, 1985, p. 61).

Para concluir, o século XIX terá sido um século de transformações respectivamente ao espaço da cozinha. Esta inicia um processo de ordem e estabelecimento de regras organizando todos os objectos que alberga. É nesta época que a cozinha começa a ficar localizada mais perto da sala de jantar.

Passa por albergar fogões de ferro assim como também prateleiras fixas para colocar os diferentes tipos de panelas, que seriam agrupadas consoante o seu tamanho. O chão revestido por mosaico de diferentes cores e as janelas permitiam uma maior entrada da luz (de forma a passar uma ideia de higiene).

Também começa por existir uma divisão reservada à pastelaria com um fogão de ferro de várias bocas e também uma estufa para secar os doces. As formas em cobre são colocadas nas prateleiras

nas paredes e algumas peças ligadas à decoração das mesas eram guardadas no armário. Nesta divisão faziam-se os doces à base do açúcar, montava-se as bases decorativas.

A despensa era uma divisão constituída por caixas de madeira onde se podiam guardar produtos alimentares e nas prateleiras colocavam-se os alimentos confeccionados. Torna-se num espaço mais fresco e veio permitir uma melhor conservação dos alimentos. Em suma, todos os espaços estava patente a higiene e a ordem (Pereira A. , 2007).

Na segunda metade do século XIX, num mundo em que por efeito da extinção das ordens religiosas e comensalidade dos conventos já se havia extinguido, ocorrem grandes alterações nas cozinhas, novos conceitos culinários que vieram revolucionar toda a gastronomia. Depois a introdução de novos objectos e novas tecnologias veio trazer algum impacto na confecção dos alimentos, isto é, à criação de novos conceitos de comensalidade.

### 3.6 Convento das Trinas do Mocambo

O Convento das Trinas do Mocambo, localiza-se em Lisboa e terá sido fundado por um casal de flamengos. A ordem religiosa para este novo convento foi da Santíssima Trindade e o seu principal objectivo consistia em resgatar os fiéis cristãos presos na rede de tráfico de escravos cristãos por parte dos muçulmanos, através da compra com dinheiro angariado entre os fiéis da comunidade.

Nos finais do século XV e princípios do século XVI, a tarefa de salvamento dos cativos fazia parte cada vez mais ao Estado. De tal maneira que a Ordem da Santíssima Trindade veio reclamar a restituição dessa mesma tarefa.

Embora os frades trinitários continuassem na sua missão de resgatar os cativos, o ramo feminino desta ordem dedicava-se a uma vida de oração e contemplação.

No entanto, as restantes dependências deste edifício conventual foram construídas de uma só empreitada entre os anos de 1745 e 1748, com quatro andares.

O primeiro andar levava até a uma cave com acesso directo à cerca agrícola onde seriam cultivados os produtos para consumo diário da comunidade.

No interior do edifício estavam diversas divisões de carácter utilitário (arquitectura utilitária), que eram, na sua maioria, armazém de alfaiais agrícolas e despensas para armazenamento de alimentos.

Num Inventário realizado em 1823, é mencionada a existência, nesta mesma cave, de uma pequena cozinha e de um armazém que teria sido arrendado. Já o segundo pavimento era o rés-do-chão que daria acesso directo à Rua das Trinas. Actualmente é uma sala quadrada ao serviço do Instituto Hidrográfico e encontra-se revestida com azulejos do segundo quartel do século XVIII. Na



**Figura 3-20** - Medalhão central do tecto da Cozinha Grande do Convento das Trinas do Mocambo, representado o emblema da Santíssima Trindade: o Anjo Libertador dos Cativos. Fonte: (João Miguel Simões, pg.75)



porta da entrada para o convento aparece um medalhão com o emblema da Ordem: o anjo libertador dos cativos.

Ao longo do corredor chega-se ao lavatório. Ainda existe o lavabo em mármore onde as freiras se lavavam antes das refeições, ornado por um registo de azulejos retratando a Lavagem-Pés. Após a higiene feita, as freiras entravam na sala dos perfumes onde haveria todo um ritual de óleos e essências que antecedia às refeições feitas no grande refeitório. Ambas divisões ainda mantêm alguns azulejos de albarradas do ano de 1750.

A ligação do refeitório à cozinha era feita através de portas onde eram recebidos os pratos da refeição. Sem dúvida, que a cozinha é o elemento arquitectónico e artístico mais relevante do património subsistente no convento. Esta sala demarca-se não só pela sua raridade como pela sua dimensão, para além da cozinha do Mosteiro de São Dinis e São Bernardo em Odivelas e da cozinha do Palácio das Necessidades em Lisboa.



**Figura 3-21** - Azulejos avulso na Cozinha grande do Convento das Trinas.

Foto: [delisboaparaportugal.blogspot.com](http://delisboaparaportugal.blogspot.com)

Por volta dos anos 40, surgiu uma reintrodução de alguns azulejos que faltavam no conjunto. Embora a cozinha das Trinas mantenha o seu aspecto original recorrendo a milhares de azulejos de figuras avulsas (muito comuns na época) que transmitiam uma certa particularidade no Barroco português.

No centro do tecto da cozinha, encontra-se, mais uma vez, o medalhão da Ordem Trinitária, o anjo libertador dos cativos.

No segundo andar, julga-se que a casa do capítulo seja o actual refeitório do Instituto Hidrográfico. Os azulejos são de um período posterior devido à decoração de rocaillles envoltas em meninos que decoram cenas campestres. E ainda se encontra também a “cozinha pequena”, a actual sala de refeições do Director do Instituto Hidrográfico.



**Figura 3-22** - Azulejos avulsos na Cozinha do Mosteiro de São Dinis e São Bernardo em Odivelas. Foto da Própria Autora.

A cozinha (actualmente uma sala de leitura) guardou até aos dias de hoje toda a beleza e grandiosidade de outrora. Revestida na totalidade com azulejos<sup>113</sup>, foi enriquecida com alguns elementos decorativos como documenta a belíssima representação do Anjo Libertador dos cativos colocados no tecto. O aposento contíguo era o refeitório. Nas suas paredes podem ainda hoje ser observados bonitos silhares de azulejos. Tinha uma fiada de bancos em volta e num dos cantos existia um púlpito de madeira onde eram feitas leituras espirituais que acompanhavam as refeições. (Simões J. M., 2004, p. 179)

As religiosas deste espaço monástico estavam sujeitas a um regime de clausura muito rigoroso e exigente. O silêncio constituía uma regra de ouro e o respeito pelo tempo dedicado à oração individual e comunitária era sagrado. Era aconselhado as religiosas dedicarem diariamente duas horas à oração meditada, uma de manhã antes da prima (1ª das horas canónicas – 6 horas da manhã), outra à tarde depois das Completas (última parte do Ofício Divino). Além disso tinham também dois quartos de hora de exame de consciência, o primeiro da manhã antes de irem para o refeitório, e o segundo antes das Matinas. As restantes horas canónicas eram rezadas tal como estava estipulado no Ofício Divino. (Teixeira, 2002, pp. 13-14)

As refeições eram sempre no refeitório e em comunidade. O alimento era moderado, somente “aquele que bastava para sustentar a vida sem sobra nem regalo”<sup>114</sup>. Os jejuns consagrados pela Ordem, eram todo o ano às sextas-feiras e sábados. No Advento faziam também às quartas-feiras e na Quaresma às segundas, quartas e sextas-feiras<sup>115</sup>. Pretendiam ser uma comunidade modelo e por isso não era permitido às religiosas terem criadas, e ninguém era dispensado dos serviços quotidianos mesmo dos mais árduos, excepto em caso de doença.

Encontramos semelhanças nos painéis azulejados do Palácio da Nossa Senhora das Necessidades.

Todavia, os painéis são compostos por silhares são o revestimento integral da cozinha, sugerindo um céu estalado (a estrela era um dos emblemas da Congregação), interrompido pela marcação em *trompe l'oeil* da cimalha que “sustenta” a abóbada. Desde o pavimento até ao arranque da abóbada, utiliza-se o azulejo de figura avulsa de influência holandesa. Nota-se a ênfase das arestas

---

<sup>113</sup> É importante referir que o azulejo constituía na altura um tipo de revestimento barato, dada a grande produção que mareava essa época (século XVIII). (Simões J. M., 2004)

<sup>114</sup> Veja-se: Durval Pires de Lima, História dos Mosteiros e Conventos, p.455.

<sup>115</sup> Na cerca do Convento existia uma Ermida dedicada a Santa Marta e a São Benedito e, nos dias em que se festejavam estes Santos, costumavam as religiosas organizar uma procissão no fim da qual serviam uma refeição melhorada.

das lunetas e o preenchimento dos espaços entre os vãos e as lunetas com conchas, festões de frutos e flores. No centro da abóbada surge uma medalha com uma composição de anjos que seguram as armas da Congregação do Oratório de Nossa Senhora da Assunção da cidade de Lisboa, enrolando-se por entre nuvens e cortina esvoaçante. O anagrama da Virgem, a coroa e as franjas da cortina são os únicos registos em amarelo ouro (em tons claros e escuros para dar sugestão volumétrica), fortemente contrastante com o azul tradicional.

Era também pelo Pátio Grande que se comunicava, através de um corredor, com a cozinha do convento, toda forrada a azulejo do século XVIII, de figura avulsa de inspiração holandesa e com motivo de estrelas, o medalhão com as armas da Congregação do Oratório de Lisboa, em azulejo “trompe l’oeil”, o painel central do tecto da cozinha conventual inteiramente revestido.

No meio, uma grande mesa de tampo feito de uma só pedra. As duas janelas davam para o pátio e por baixo delas existem dois tanques com duas bicas de água corrente. Uma porta dava para a despensa, a outra abria para o refeitório, o qual, não sendo grande, tinha mesmo assim três janelas que olhavam o claustro. Cabiam no refeitório cinco mesas de madeira do Brasil, assim como um púlpito. Na parede, por cima da mesa principal, estava pendurado um painel representando “A Ceia do Senhor”<sup>116</sup>.

Junto ao refeitório havia uma divisão chamada de “ante refeitório”, cujas duas janelas deitavam sobre o jardim de buxo. Entre as duas janelas encontrava-se um lavatório, singular pelas dimensões e pelo trabalho, com belas torneiras em bronze dourado. Ao “ante refeitório” seguia-se um corredor com armários que encerravam tudo o que era necessário ao serviço do refeitório. Este corredor comunicava com o claustro, com a escada particular do convento e com o corredor das aulas.

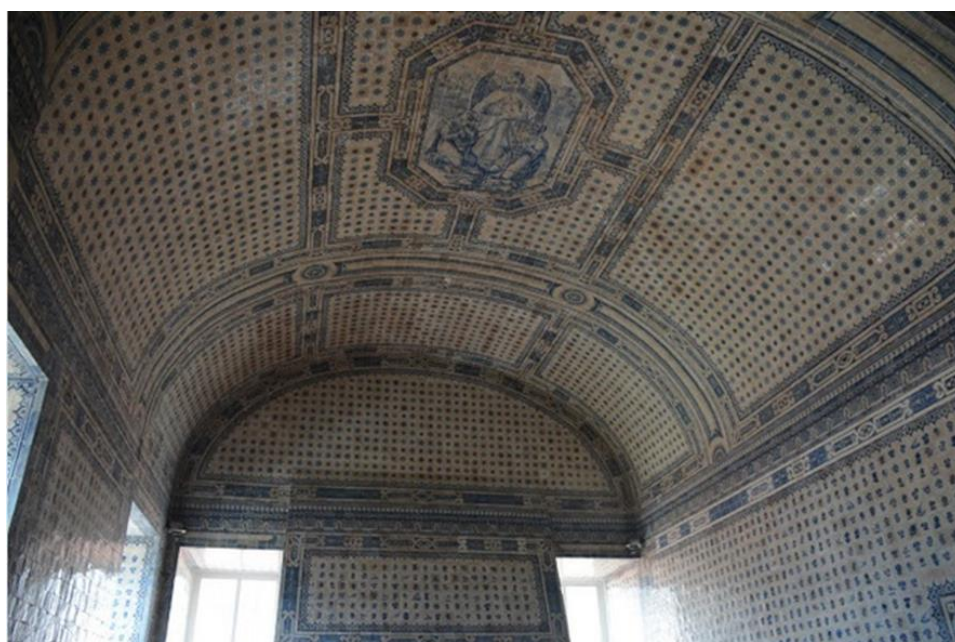
---

<sup>116</sup> De acordo com Pereira de Sousa, ainda em 1928 tanto este painel como aqueles que outrora tinham pertencido ao convento, se encontravam guardados na entrada lateral da capela, fronteira ao jardim. (Côrte-Real, 2001, pp. 34-35)





**Figura 3-24** - Lavatórios da Cozinha grande. Fonte: [delisboaparaportugal.blogspot.com](http://delisboaparaportugal.blogspot.com)



**Figura 3-23** - Tecto da Cozinha grande, no centro encontra-se o Medalhão da Ordem Trinitária.  
Fonte: [delisboaparaportugal.blogspot.com](http://delisboaparaportugal.blogspot.com)



**Figura 3-25** - Vista Geral da Cozinha Pequena ou enfermaria, revestida por azulejos de figura avulsa. Sala reinventada por Manuel Santos Estevens para ser o gabinete do director do Arquivo Central das Secretarias de Estado. Constitui o mais cénico testemunho dos anos 40. (João Miguel Simões, pp.145)



**Figura 3-26** - Aspecto actual da Cozinha Grande do Convento das Trinas do Mocambo. “Outro aspecto da mesma cozinha vendo-se além da porta, o refeitório. Entre as duas portas, ao fundo, está colocada a mesma central da sala. À direita duas mesas que devem desaparecer”. (João Miguel Simões, pg.117)





**Figura 3-27** - Pormenor da mesa da Cozinha do Palácio das Necessidades. Fonte: [http://patrimoniocultural.cm-lisboa.pt/lxconventos/ficha\\_imprimir.aspx?id=620](http://patrimoniocultural.cm-lisboa.pt/lxconventos/ficha_imprimir.aspx?id=620)



**Figura 3-28** - Cozinha do Palácio das Necessidades. Fonte: [http://patrimoniocultural.cm-lisboa.pt/lxconventos/ficha\\_imprimir.aspx?id=620](http://patrimoniocultural.cm-lisboa.pt/lxconventos/ficha_imprimir.aspx?id=620)

### 3.7 Mosteiro de São Bento da Saúde

A grande casa dos monges de São Bento na cidade de Lisboa só veio a ter lugar no final do século XVII graças ao projecto do grande arquitecto da época filipino que foi Baltazar Alvares.

Pela planta do mosteiro sabe que tinha um formato quadrado, com uma igreja de nave única e capelas laterais, rodeada por duas torres sineiras e com quatro claustros. Na parte trás do mosteiro monástico beneditino encontravam-se outras dependências como a barbearia, a cozinha, o refeitório, adegas, lagar, forno, oficinas e horta.



- P. Portaria
- 1. Igreja
- S. Sacristia
- 2. Claustro esquerdo
- 3. Claustro desaparecido
- 4. Claustro incompleto
- 5. Refeitório**
- 6. Escada

**Figura 3-29** – Planta do piso térreo do Mosteiro de São Bento da Saúde, 1834. Desenho a tinta-da-china com aguada, de autor desconhecido, AHMOP. Fonte: [www.parlamento.pt](http://www.parlamento.pt)

O Refeitório dos Frades era um espaço que se situava na ala Nordeste e ainda hoje é conhecido em alusão à função original que a divisão desempenhou em tempos anteriores. Este espaço terá substituído o primeiro refeitório conventual, cuja localização se desconhece, devido às características muito tardias comparativamente à estrutura mais antiga. No entanto, o pavimento seria em mármore branco, rosa e negro. O que ficou, principalmente, foi o conjunto azulejar que revestia as paredes, onde ilustrava os episódios da vida de São Bento, ainda que incompletos e destruídos.

Os azulejos são datáveis do terceiro quartel do século XVIII, em estilo rococó do período pombalino, certamente provenientes de oficina lisboeta. Estes painéis de azulejos historiados possuem

uma moldura policromada a cor amarela, roxo manganês e verde em que estão enquadrados os episódios, separados por pilastras rematadas por vasos floridos. A restante decoração estaria constituída por mobiliário, bancos embutidos na parede à volta da sala e mesas de pedra.

Entre cada painel com episódio hagiográfico, a menor altura, existe um outro silhar de sete pequenos conjuntos de azulejos da mesma época e estilo, reproduzindo cenas de género com possível base iconográfica em gravuras francesas.

É bem provável que a representação dos azulejos iconográficos deste mosteiro serão semelhantes as que estão localizadas no Mosteiro de São Martinho em Tibães. Possivelmente terá sido usada a mesma fonte pelo pintor dos azulejos.<sup>117</sup>

A representação iconográfica inicia-se à esquerda, junto à porta de acesso ao Refeitório a partir do claustro parcialmente construído no segundo quartel do século XVIII (do qual já nada resta), numa sequência de onze episódios que representam a vida de São Bento de Núrcia. Na parede lateral esquerda estão seis painéis, um de maiores dimensões na parede frontal, quatro na parede lateral direita, dos quais três estavam truncados.

Porém, a Hagiografia e a iconografia andam sempre unidas. A imagem de um santo influenciava, de certa maneira, o artista, na forma plástica como a produzia.

Muitos eram os monges beneditinos que não conseguiam estar indiferentes à vida de São Bento ao ser materializado a sua vida na arte plástica em várias áreas como a escultura, a pintura, a fresco, talha e azulejo, segundo os estereótipos apresentados. É notável que este tipo de representações hagiográficas podiam-se encontrar em vários locais como igrejas, coros, salas de capítulos e até, em refeitórios dos mosteiros. (Dias G. J., 1996, pp. 11-12)

Os seguidores de São Bento prezavam ornamentar o coro alto com pinturas ou quadros sobre a vida de São Bento, como são exemplos de lugares como o Mosteiro de Santo Martinho de Tibães, Mosteiro de Santo Tirso e o Mosteiro de São Bento da Vitória no Porto. É possível que esta corrente de obras, com temas idênticos, tenha tido como base as gravuras que vieram a ser publicadas no século XVI em países como a Espanha e a Itália.

É provável que existam cerca de trinta representações da vida de São Bento que revela uma longa teoria de quadros de uma autêntica reprodução plástica da biografia do Santo Patriarca dos Monges do Ocidente e Padroeiro da Europa (Dias G. J., 1996, p. 23)

---

<sup>117</sup> O Mosteiro de S. Martinho de Tibães, casa-mãe da Congregação Beneditina Portuguesa, encomendou a uma oficina lisboeta, em 1769, a série de azulejos sobre a Vida de S. Bento para revestimento das paredes do claustro do cemitério, onde foram colocados em 1770. (Ramos, 2013)

São Gregório, provavelmente terá sido o criador da eidética hagiográfica de São Bento, com o *“Il Livro dos Diálogos”*<sup>118</sup> e o inspirador da sua iconografia. Este Papa revelou, através dos estereótipos bíblicos, que a figura de São Bento terá sido a figura-chave do verdadeiro monaquismo ocidental. A sua biografia hagiográfica revelou com a certeza de ser uma informação histórica, muito mais do que um exemplo prometedor. Aqui a história de vida de São Bento está ao serviço da devoção. Isto é, o santo torna-se num exemplo de potência divina e numa presença histórico-espiritual, através dos séculos, estimulando os outros para viverem ao serviço de Deus.

Em relação aos painéis, do primeiro ao oitavo, sob cada janela, o rodapé azulejar forma painéis retangulares com cenas de género retiradas de gravuras setecentistas, retratando cenas de caça, de pesca ou pastoris, portos marítimos e monges mendicantes. Nada resta dos painéis correspondentes nas duas outras paredes do retângulo formado pelo Refeitório. Assim, foram destruídos pelo menos três painéis historiados da Vida de S. Bento, dois na parede lateral direita e um na parede confinante com a área da cozinha conventual, e cinco com cenas de género, também na parede lateral direita.

---

<sup>118</sup> Veja-se: *Hagiografia e iconografia beneditinas : Os “Diálogos” do papa S. Gregório Magno*. José Coelho Dias, 1996.



## 4 Outras cozinhas e refeitórios dos espaços religiosos portugueses e a organização das suas formas de comensalidade

Das largas dezenas de espaços de comensalidade susceptíveis de análise directa ou de reconstituições, para além daquelas que destacamos no capítulo anterior, vários outros são ainda merecedores de atenção no sentido de caracterizar os aspectos da arquitectura e das artes figurativas relacionadas com a comida nos mosteiros.

### 4.1.1 Mosteiro de São João de Tarouca

O mosteiro masculino da ordem de Cister, aclamado por Mosteiro de São João da Tarouca localiza-se na no distrito de Viseu, num vale abundantemente irrigado e de terrenos férteis junto ao cruzamento de duas ribeiras – ribeira da Cerca e ribeira do Pinheiro (Luís Sebastian, 2007)



**Figura 4-1-** Mosteiro de São João de Tarouca. Fonte: Foto da própria autora.

Apesar de alguma controvérsia respectivamente à primeira fundação cisterciense em Portugal, considera-se que o Mosteiro de São João de Tarouca foi o primeiro mosteiro cisterciense a ser construído em território português, ao receber a carta de couto pelo rei Afonso Henriques no ano de



1140, dando início à construção dos edifícios monásticos apenas em 1154 e sagração da igreja em 1169  
119.

As obras de construção deste mosteiro iniciaram com a igreja, a que se sucederam as dependências monásticas como o dormitório, os refeitórios, o calefactório, a cozinha, a sala do capítulo que desenvolveram-se a norte da igreja, em torno de um claustro central.

Com a Congregação Cisterciense de Santa de Maria de Alcobaça em 1567, inicia-se um novo período de grande vigor e inovação da ordem de Cister em Portugal que se iria prolongar até ao século XVIII. Este facto contribuiu para o aumento geral do número de monges, para a ampliação dos edifícios medievais e a construção de novos edifícios. Cronologicamente sublinha-se que na primeira metade do século XVII foi substituído o claustro medieval por um novo claustro com dois pisos de estilo maneirista. É construído um novo e monumental dormitório com vinte celas e o refeitório dos monges que, posteriormente, veio a sofrer uma ampliação. E, por fim, a construção actual cerca de clausura que viria abranger a área agrícola de exploração directa do mosteiro, incluindo o perímetro das capelas de Santo António e de Santa Umbelina<sup>120</sup>, um escadório recriando a “*via crucis*”, um lagar de vinho e um completo sistema hidráulico de rega do interior da cerca de clausura.

Na segunda metade do século XVIII veio a ser construída a Casa da Tulha (ou celeiro, construído nos inícios de 1787) que actualmente é o Centro Interpretativo de Tarouca e a loja do Horto Monástico.

Cabia à Abadia de Clairvaux<sup>121</sup> enquanto “abadia-mãe” e como abade São Bernardo, a construção do Mosteiro de São João de Tarouca ajustar-se aos ideais bernardianos, impondo-o assim não só como o primeiro mosteiro cisterciense a ser construído em território português, mas igualmente como o melhor exemplar de arquitectura cisterciense em Portugal.

---

<sup>119</sup> A data da inscrição fundadora encontra-se na pedra do tímpano da porta dos monges, removida durante a substituição do claustro medieval pelo novo claustro maneirista entre 1615 e 1618. Mais tarde veio ser extinto em 1834, aquando da extinção das ordens religiosas. (SEBASTIAN; CASTRO, 2010: 15).

<sup>120</sup> As dependências monásticas foram vendidas em hasta pública, tendo sido adquiridas pelo privado que as converteram numa pedreira. O desmantelamento dos edifícios para reaproveitamento da pedra iniciou-se de seguida até inícios do século XX. Deste processo resultou o completo desmantelamento das dependências monásticas medievais, tendo o espaço sido convertido em campos agrícolas. As construções correspondentes à noviciaria do século XVIII, dormitórios, capela de Santo António, capela de Santa Umbelina e cerca, do século XVIII, ficaram a meio do seu desmantelamento, após entraram em completa e rápida ruína. (Sebastian, 2010)

<sup>121</sup> A Abadia de Clairvaux ou de Claraval é uma das principais abadias cistercienses da Europa, fundada por São Bernardo de Claraval (1090-1153). Claraval foi, assim, uma das quatro fundações derivadas da Abadia principal de Cister, junto com Abadia de La Ferté, Abadia de Pontigny e Abadia de Morimond.

A partir desta abadia foram fundadas um total de 350 abadias por toda a Europa, incluindo os aclamados mosteiros como a Abadia de Fontenay (França), a Abadia de Fossanova (Itália), o Mosteiro de Poblet, Mosteiro de Santes Creus (Catalunha) e o Mosteiro de Alcobaça (Portugal).

A planta do Mosteiro de São João de Tarouca apresenta-se como um perfeito exemplo da arquitectura cisterciense exercida nos séculos XII-XIII. No entanto, a planta medieval cisterciense demonstra a organização interna da comunidade monástica, dividida entre monges professos e monges conversos (de forma a cumprir a totalidade dos ritos religiosos diários e a obrigação de clausura) e a dicotomia tanto simbólica como funcional entre a vida e a morte. Assim, as dependências monásticas dividem-se entre a sala dos monges professos (na continuidade do braço do transepto da igreja e onde os monges professos desempenham as suas funções de culto e estudo) e a ala dos monges conversos (localizada aos pés da igreja e onde os monges conversos desenvolviam a sua actividade), vocacionada para a prática agrícola e afazeres domésticos. Desenvolvendo-se estas duas alas em torno de um claustro central, cumprem um papel sobretudo funcional- o espaço da vida. No lado oposto à igreja, encontra-se o cemitério – o espaço da morte.

A ala dos monges conversos<sup>122</sup> abria-se para o exterior do mosteiro através de porta ampla destinada a cargas e descargas, por esta razão designada na documentação por “Porta do Carro”. Com a organização por parte do monge celeireiro, a localização punha a tulha em ligação directa com a cozinha, onde os alimentos seriam confeccionados.

Porém, sendo a porta virada para a cozinha tinha pouca utilidade em termos de cargas e descargas, sendo que, no século XVIII decidiu-se por desfazer uma nova entrada, mais directa, na parede sul da tulha, com a colocação de uma rampa para a passagem das carroças dos bois.

O corredor<sup>123</sup> dos monges conversos veio permitir o acesso extremo para o nártex da igreja, onde pela porta dos monges conversos, estes podiam aceder ao interior da igreja. A meio, dava a passagem para o Refeitório dos monges conversos, que ocupava a metade sul da ala, favorecendo ainda da proximidade da cozinha, onde toda a comida era confeccionada pelos monges conversos, ainda que servida em diferentes refeitórios. Luís Sebastian afirma que arqueologicamente não é possível comprovar que a partir do corredor dos monges conversos arrebatariam as escadas de acesso ao piso superior desta ala, onde se dispunha o dormitório dos monges conversos.

---

<sup>122</sup> A ala dos conversos apresenta um acentuado desvio de orientação em relação aos restantes edifícios que compõem o complexo monástico. Deste a este desvio, o corredor dos conversos e o seu “*locutorium*” ficaram irremediavelmente irregulares.

<sup>123</sup> Na lividez do corredor da “Porta do Carro” situava-se a porta que daria acesso ao claustro, e a partir daí, ao restante complexo monástico.

No pátio central do claustro, junto à arcaria, quase em frente da porta do refeitório dos monges professos, situava-se o Lavabo<sup>124</sup>, onde estes faziam a libação antes de entrarem no seu refeitório para as refeições e leituras das sagradas escrituras.

No decorrer do século XVII, o claustro original<sup>125</sup> foi desmantelamento para dar lugar a um novo claustro ao estilo maneirista, de dois pisos. Para suportar o peso acrescido de um claustro de dois pisos o alicerce do claustro original foi reforçado, recorrendo a elementos arquitectónicos do claustro original, onde actualmente é visível os alicerces fustes, aduelas e outros elementos do claustro medieval<sup>126</sup>. Neste trabalho de reforço do alicerce foram inclusive reutilizadas lajes de sepultura, também visíveis.

Os dois pisos então construídos deixaram a sua marca no alçado norte da igreja, sobretudo através da correspondente pintura a cal.

Esta substituição dos claustros medievais em mosteiros e conventos foi corrente em Portugal durante o período Filipino (1580 a 1640). Igualmente corrente foi a construção de um segundo claustro. Embora o segundo claustro não se tenha vindo a verificar.

Por razões funcionais, a cozinha situava-se entre a Tulha da Ala dos Conversos e o Refeitório dos Monges. Esta localização permitia a deslocação directa dos alimentos da Tulha para a cozinha, através de uma porta lateral.

---

<sup>124</sup> Adossado ao alçado norte da igreja, coberto pela ala sul do claustro, ficaria o “Mandatum”, um banco corrido usado na Páscoa na cerimónia do Lava-Pés, em que o abade lavava e beijava os pés a cada um dos monges professos.

<sup>125</sup> As alterações realizadas no claustro durante o primeiro quartel do século XVIII focaram-se na colocação de um conjunto de azulejos, ostentando uma albarrada coimbrã (Castro & Sebastian, 2003: 171-172) que envolveria as quatro alas do claustro.

<sup>126</sup> Os elementos arquitectónicos do primeiro claustro foram reatualizados no reforço do alicerce do novo claustro e na reformulação das paredes em torno das novas arcadas. Daqui, muitos destes elementos arquitectónicos foram por sua vez utilizados como aterro da ribeira do Corgo, no princípio do século XX.



**Figura 4-2** - Aspeto da reconstituição tridimensional: Interior da cozinha. Fonte: Luís Sebastian; Paulo Bernardes, “Cister: por entre História e Imaginário”.

Para a confecção dos alimentos, a cozinha teria no seu centro uma ampla mesa em pedra, contando o seu tampo com uma ranhura a toda a volta, de maneira a impedir que os líquidos escorressem directamente para o chão. Aqui a água torna-se num elemento importante para a confecção dos alimentos e a limpeza da cozinha<sup>127</sup>. Esta era fornecida em permanência através de uma caleira que passaria sob o lajeado, reaproveitando a água do Lavado localizado no claustro.

A confecção dos alimentos era feita numa lareira espaçosa<sup>128</sup>. A sua base era dividida em dois compartimentos, permitindo assim ter dois “fogões” com diferentes intensidades. Sobre estes eram colocados os recipientes, de barro ou de metal, pousados sobre trempes de ferro ou suspensos por correntes. Para a suspensão do fumeiro, a larga e grande chaminé determinava diversos ferros fixos às paredes interiores com alturas diferentes.

Uma vez confecionados, os alimentos eram passados para o refeitório dos monges através de um pequeno vão, através do qual, no fim da refeição, a louça, os talheres e os restos de comida voltavam para a cozinha para lavagem e armazenamento ou, então, para deposição na lixeira. Obrigatoriamente teria que estar um vão para o escoamento de lixos, que pela natural pendente do terreno, teriam que escorrer para a linha de água que faria o percurso entre a ala dos monges e ala dos conversos.

<sup>127</sup> O interior da cozinha revelou ser um dos locais de maior complexidade devido ao elevado nível de destruição geral das dependências monásticas, dos menos inteligíveis em termos arqueológicos.

<sup>128</sup> O “fogão” da cozinha conservou-se no canto sudeste desse espaço. Já da chaminé não existem vestígios. No entanto, a sua localização no canto faz com que a chaminé de esquina deveria estar assente num pilar, compõe o restante assentamento directamente nas paredes sul e este.

A louça da cozinha era utilizada para a confecção dos alimentos e eram de metal ou de barro essencialmente, sendo estes de cor vermelha ou preta. Servindo quer para o armazenamento quer para a sua confecção, as louças de barro preto serviam mais para ir ao lume, pela sua maior resistência a altas temperaturas e à impermeabilidade. Tratando-se de louças práticas, eram praticamente desprovidas de decoração, sendo essencialmente adquiridas em olarias da região, ainda que não fosse raro a compra de algumas destas louças em olarias tão longínquas como as cidades de Coimbra ou de Aveiro.



**Figura 4-3** - Louça utilizada na cozinha do Mosteiro de São João de Tarouca. Foto da própria autora.

As escavações arqueológicas<sup>129</sup> possibilitaram recolher mais de 60.000 fragmentos de louça de cozinha, que uma vez colados, permitiram reconstituir mais de 1000 peças. Já a escavação da lixeira da cozinha permitiu a recolha de lixos do século XVI ao século XVII, onde se pode identificar vestígios de ossos de carnes, espinhas de peixes e cascas de frutas.

Localizado perto da cozinha, no refeitório dos monges serviam-se apenas os monges professores. Posicionava-se perpendicularmente e relação ao meio do claustro, estrategicamente posicionado diante do lavabo e com comunicação à cozinha, por sua vez próxima à ala dos conversos por motivos funcionais. Antes de entrar no refeitório, estes cumpriam a obrigação de fazer a libação purificante na água do Lavabo<sup>130</sup>, situado no claustro, diante da entrada do refeitório.

Durante as refeições liam-se as Sagradas Escrituras através do som da voz do monge leitor e os restantes deviam ouvir em silêncio. As refeições faziam-se essencialmente com as mãos ou sobre

<sup>129</sup> A cerâmica recolhida durante as escavações arqueológicas realizadas no mosteiro são peças originárias de Inglaterra da segunda metade do século XVIII e inícios do século XIX, assim como cerâmica oriunda de Sevilha, Talavera e Manises da centúria de seiscentos. (Castro, 2009, pp.46).

<sup>130</sup> Quanto ao Lavabo, não existem quaisquer vestígios da sua existência. Coloca-se a hipótese da sua eliminação com a consequente sobreposição das terras do pátio, provavelmente ajardinado. Os vestígios da rede hidráulica medieval foram mínimos assim como a identificação dos alicerces da possível casa do lavabo.



grandes fatias de pão, quando se serviam de grandes travessas colocadas nos centros das mesas. É em meados do século XVI que as refeições passam a ser servidas em baixelas individuais, incluindo pratos de diferentes tamanhos assim como tigelas, e a comida era tomada através dos talheres como o garfo, a faca e a colher.

Estes utensílios foram comprados pelo mosteiro para uso comum, a partir de meados do século XVII. E veio a popularizar-se a decoração das louças e dos talheres com inscrições do nome ou do brasão da ordem religiosa ou do mosteiro. Apesar de ser contraditório à regra, era permitido que os monges de origem abastada ou da nobreza que utilizassem os próprios talheres, ostentando o seu nome ou o brasão de família.

O espaço do refeitório dos monges, apesar de ter mantido sempre a mesma função, veio a sofrer alterações no decorrer do século XIV passando pela sua cobertura. Os poucos dados recolhidos sobre esta primeira remodelação do refeitório não permitiu perceber toda a sua extensão. No entanto, a reestruturação da cobertura, com o acrescento de dois pilares centrais, no alicerce de um dos quais se recolhia uma nervura, sugerindo que a cobertura original se realizava através de uma abóbada de cruzaria.



**Figura 4-4** - Aspeto da reconstituição tridimensional: Interior do refeitório.

Fonte: Luís Sebastian.

Mais concretas foram as obras decorridas no século XVIII, nas quais o refeitório dos monges veio ser ampliado para quase o dobro do comprimento, devido à necessidade de disponibilizar mais espaço e ao número crescente de noviços, consequência da construção decorrente no século XVII da actual Noviciaria monumental.

Ainda que seja habitual o refeitório dos monges conversos ser localizado na metade da ala oposta à igreja (a outra metade estaria anexa à igreja pertencente à tulha), Luís Sebastian e Paulo Bernardes arriscam a hipótese que esta ordem esteja trocada, uma vez que, nos séculos XVII e XVIII o espaço da tulha se situava na metade Norte da ala dos conversos.

A manutenção da porta de acesso a este espaço servia como ligação para o auditório mantinha-se de acordo com o plano tipo, enquanto a função da tulha estaria relacionada a uma porta de grandes dimensões virada para o exterior, por razões funcionais.

À entrada do refeitório pode-se observar duas lajes de sepultura. Estas sepulturas era colocadas junto às portas ou aos locais de passagem, “oferecendo-se para ser pisado”, tendo sido uma prática corrente durante a época medieval até ao século XVIII, estabelecendo um símbolo de humilde e de abnegação. Neste caso, trata-se de enterramentos sucedidos no claustro, ou seja, são sepulturas de monges que faziam doações ao mosteiro para aí repousarem. Os elementos como a espada e o brasão de família demonstravam que se tratavam de sepulturas não só de leigo mas de figuras pertencentes à aristocracia.

Todavia, é a partir do século XVI que o número de refeições torna-se elevado ao serem servidas diariamente nos refeitórios do mosteiro. Assim como também se aumenta a individualização do acto de comer e a tendência para cada refeição ser composta com vários pratos (começou-se a impor uma constante compra de grandes e variadas quantidades de louças). Inicialmente, as louças seriam de barro de cor vermelha ou preta e passavam a ser essencialmente de faiança, tornando-as mais higiénicas, mais impermeáveis e mais esteticamente cuidadas. Para utilização quotidiana esta faiança era sobretudo encomendada às olarias<sup>131</sup> da cidade de Coimbra por ser a mais barata na época. Contudo o abade e os restantes monges de origem nobre não se limitavam de fazer as refeições em louças de alta qualidade, não só de olarias portuguesas, como as de Vila Nova de Gaia ou de Lisboa, mais igualmente importantes de países como a Espanha, a Itália, os Países Baixos e a Inglaterra.<sup>132</sup>

Esta faiança exhibe características que nitidamente indicam para uma louça de uso corrente e diário nos refeitórios do mosteiro, não só por ostentarem em certos casos símbolo da propriedade, alusivo quer especificamente ao mosteiro de São João de Tarouca quer à ordem cisterciense em geral,

---

<sup>131</sup> Era mais corrente nos mosteiros femininos e nas casas de nobres civis, o uso da porcelana oriental que veio a ser muito raro nos mosteiros masculinos cistercienses.

<sup>132</sup> As escavações arqueológicas possibilitavam recolher mais de 100,000 fragmentos de louça do refeitório e da cozinham que uma vez colados e restaurados, permitiram reconstituir mais de 3000 peças. No entanto, sobressai a faiança (48,510 fragmentos recolhidos), com a predominância para o período cronológico que decorre entre a segunda metade do século XVII e a primeira metade do século XVIII (Castro e Sebastian, 2002).



mas também por se tratarem de serviço ou baixelas completos. Posto isto o seu fabrico é pobre, mesmo com algum descuido em alguns pormenores, demonstrando a escolha intencional de minimizar os custos de produção.

#### 4.1.2 Mosteiro de Santa Maria da Vitória, Batalha

A simplicidade das superfícies e dos elementos estruturais recupera as formas geométricas simples patentes no refeitório do Mosteiro da Batalha, talvez o melhor antecedente desta vertente despojada do Tardo-Gótico. Igualmente coberto com uma abóbada de berço quebrado, embora com arcos torais mais elegantes, o refeitório batalhino terá sido construído durante a segunda metade da década de 1430. O claustro real do Mosteiro de Santa Maria da Vitória encosta-se, como é de tradição nestas construções monásticas, ao lado norte do templo. É na galeria norte, para onde estaria o dormitório primitivo, e na galeria poente, que dá acesso ao refeitório, as últimas a serem concluídas, devido a David Huguet.

O refeitório é um espaço muito vasto, apesar das dimensões, o que mais impressiona, é a sua nudez austera. Está coberto uma grande abóbada de berço quebrado, ritmada por poderosos arcos torais, que acentuam o ar grave desta dependência. A iluminação, com excepção de uma grande janela de dois lumes aberta na parede nascente, fica a cargo



**Figura 4-5** - Refeitório do Mosteiro da Batalha. Actual Sala do Museu de Oferendas ao Soldado Desconhecido. Foto da Autora.

de simples vãos rectangulares colocados a um nível elevado e que, no seu despojamento formal e no seu inédito recorte, aprofundam a gravidade contida deste espaço.

A solução encontrada para cobrir esta dependência monástica – uma abóbada de berço quebrado de grandes dimensões – denuncia, mais do que uma opção técnica algo arcaizante, particularmente uma economia de meios. Um espaço estruturado em duas ou mais naves, com

abóbadas e suportes mais complexos, necessitaria, de meios económicos mais avultados. Precede-o, como é de uso, o lavabo, pequena galeria quadrangular, com uma fonte ao centro, disposta no ângulo das correspondentes galerias.

A presença da água neste espaço do lavabo assume um valor ritual e simbólico, uma vez que a lavagem das mãos antes da entrada no refeitório constitui verdadeiramente um símbolo que apela à limpeza do coração e à pureza do viver. É também por isso um espaço que, apesar das suas reduzidas dimensões, ganha geralmente um valor estético acrescido, senão mesmo um espaço para algumas experimentações arquitectónicas, como o prova o lavabo deste claustro régio do Mosteiro de Santa Maria da Vitória, onde a qualidade sobressai quer na abóbada quase plana de múltiplas nervuras, de composição original, quer no movimentado desenho das delicadas bandeiras das suas arcadas.



**Figura 4-6** - Lavabo do Mosteiro da Batalha.  
Foto da Autora

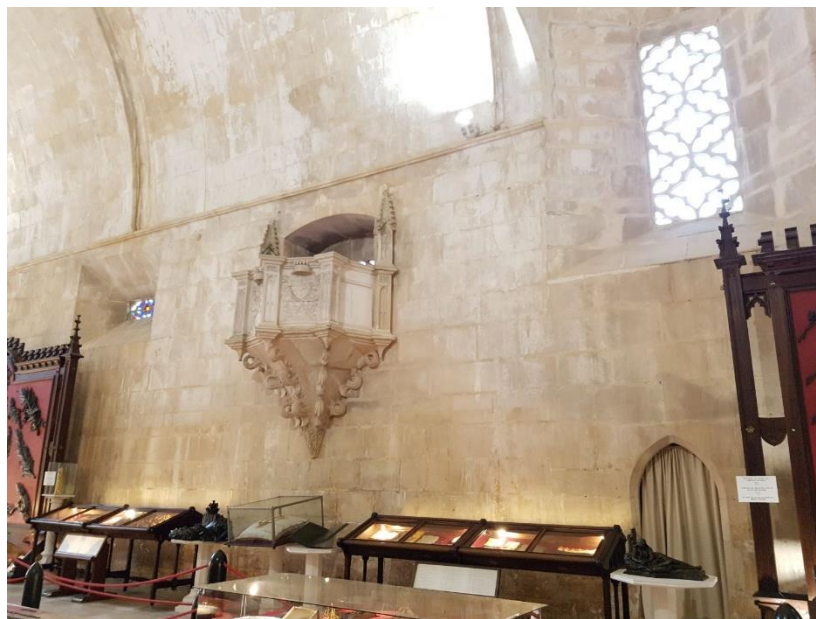
O refeitório é uma dependência em tudo semelhante ao dormitório, ou seja, espaçoso mas igualmente muito austero. Cobre-se também com um abóbada de berço quebrado cujos arcos torais, no entanto, são muito menos espessos que a maioria dos do dormitório.

No que diz respeito à iluminação, ela é obtida, porém, de forma semelhante, isto é, através de janelas rectangulares colocadas a um nível elevado do solo. Pode dizer-se que esta solução, para além de introduzir uma iluminação muito contida nestas duas grandes dependências do Mosteiro, é responsável também pela imposição de um recolhimento e retiro totais, impedindo qualquer tentativa de assomo de quem quer que seja às janelas.

Na parede de poente insere-se um púlpito alto, destinado, de acordo com a tradição monástica, ao leitor que, enquanto duravam as refeições, ia ocupando a mente dos frades com leituras do Martirológio ou do Santoral ou de outras fontes de elevação religiosa. No seu anteparo (que é uma réplica do original, conservado no Mosteiro) estão esculpidos os brasões de armas do rei D. Duarte e da sua mulher, a rainha D. Leonor de Aragão. Tal facto, para além de afirmar claramente que o púlpito se deve ao mecenato deste casal régio, pode indicar também que a conclusão do dormitório e a construção do refeitório na sua totalidade, se poderão ter efectuado também já nesse mesmo reinado.

A vida quotidiana neste edifício monástico, seguindo a Regra de Santo Agostinho, marcada pelo domínio da oração e do louvor a Deus. Todos os fiéis são chamados a essa prece contínua, mas, adentro dos claustros regulares, esse objectivo domina totalmente a vida dos religiosos.

No convento era chamado à celebração das oito horas canónicas, à participação nas missas que nela se diziam ou cantavam, à assistência no capítulo de hora tercia, a partilhar a refeição do final da manhã e a escutar, durante o “jantar”, as leituras adequadas muito em especial a repetida enunciação diária de um capítulo da regra, de lições das epístolas paulinas dos exemplos de vida de mártires.



**Figura 4-7** – Púlpito do Refeitório do Mosteiro da Batalha, Actual Sala do Museu de Oferendas ao Soldado Desconhecido. Foto da Autora.

Do trabalho manual ocupavam-se, os frades conversos, sem acesso à ordenação presbiteral, mas zelosos no cumprimento das suas obrigações de serviço nas oficinas conventuais, nos serviços de assistência e de saúde (enfermaria, botica e hospedaria), bem como nas hortas e pomares da cerca, celeiros, adegas, moinhos e largares integrados ou anexos ao claustro.

O pavilhão do lavabo, marcando o limite de bancos, onde, após o ritual de lava-mãos, os frades aguardavam o toque de sineta para darem entrada no refeitório: “Serve a fonte n’este sítio, porque lhe fica defronte a hum canto do corredor do claustro a porta do Refeitório: e offerece aos que vão entrar n’elle lavatorio pera as mãos, e recreação pera a vista, em quanto se espera sinal da mesa no poio, que fica no mesmo corredor, e encostado de huma, e outra banda da porta com seus assentos altos e respaldos de madeira” (FR. L. SOUSA. I, 1977: 649).

Outros rituais associados às refeições, comuns a todos os conventos, foram registados por James Murphy, na legenda da planta do Mosteiro que publicou em 1792, nomeadamente uma “Procissão do Coro para o Refeitório e vice-versa em ação de graças antes e depois do jantar” e o uso do “Púlpito onde um dos Noviços lê as Sagradas Escrituras enquanto os Frades tomam as suas refeições”. A uma daquelas procissões foi William Beckford convidado a se juntar, no dia 9 de junho de

1794, pelo meio-dia, após lhe ter sido servido o jantar, no Capítulo velho (Beckford, Alcobaça e Batalha. Recordações de Viagem, 1998, p. 81).

A vida quotidiana dos frades batalhenses pautava-se pelo exercício da oração, da celebração das horas canónicas e das missas, marcadas por toques de sino, com especial relevância para as matinas, e pelo trabalho intelectual. Observavam uma alimentação frugal. Da Páscoa até à festa da Santa Cruz comiam duas refeições por dia, o “prandium” e a “cenam”, exceto se fossem dias de rogações, sextas-feiras, vigílias de Pentecostes, de S. João Baptista e dos Santos Pedro, Paulo, Tiago, Lourenço e Bartolomeu e na festa da Assunção de Santa Maria. O jejum era contínuo entre a festa da Santa Cruz e a Páscoa, comendo-se uma vez apenas e após a hora de noa (15 horas), com exceção dos domingos. Havia lugar a jejum contínuo no tempo do advento, da quadragésima, dos jejuns das quatro tēmporas, das vigílias da Ascensão, Pentecostes, dos Santos João, Pedro, Paulo, Mateus, Simão, Judas Tadeu, André e de Todos os Santos, no Natal do Senhor e nas sextas-feiras em que se tomava apenas uma refeição ou algum alimento gorduroso (“cibus”), ficando dispensados os frades de o fazer por razões de trabalho ou que estivessem em itinerância.

As refeições tomavam-se no refeitório às horas competentes que eram devidamente assinaladas por toques de sinos. Chegando junto ao refeitório, os frades lavavam as mãos após o que entravam no refeitório e ocupavam os seus lugares. Dada a bênção pelo prior, iniciavam o repasto. A comida era levada para as mesas, começando das mais afastadas e subindo dessas para a mesa do prior. Todos comeriam por igual, partilhando uma dieta alimentar em que dominava a sopa ou caldo, o peixe e as leguminosas, ovos, pão, fruta e vinho aguado, exceção feita aos doentes que, na enfermaria, teriam direito a refeição mais adequada, geralmente carne, à sua recuperação. A comida servida era predominantemente cozida, podendo assar-se ou grelhar-se alguns dos alimentos.

Acompanhamentos (“*pulmenta*”) de carne cozida poderiam ser servidos a visitantes ilustres posto que extra claustum. Na Batalha, aliás, evidenciava-se o cuidado higienista com o bem-estar da comunidade mormente pela construção de infraestruturas de escoamento de esgotos ou de canalização de água potável bem como de escoamento de águas pluviais. Ainda no domínio das práticas de higiene e de saúde, sabemos que os frades poderiam fazer-se sangrar (“*minuciones*”) quatro vezes ao ano (setembro, Natal, após Páscoa e em S. João Batista), sendo-lhes permitido comer, nestes casos, fora do refeitório mas com interdição de ingerirem carne. Tratava-se de práticas terapêuticas medicinais a que os frades batalhenses associavam uma prestigiada botica farmacêutica, comum entre os conventos dominicanos portugueses, aliás, sendo a da Batalha muito procurada pela população, em pleno século XVIII, sem que se dispensassem de idas a termas (mormente às vizinhas



Caldas das Rainha), a retiros em quintas de repouso ou a itinerâncias, mormente para estudos, que os levavam a conhecer outros conventos, outras cidades e outros países e continentes. Durante a refeição, ouvia-se a leitura de trechos evangélicos, especialmente paulianos, ou patrísticos adequados. Acabada aquela, poderia passar-se à colação e completório, dado o sinal adequado pelo sacristão, no claustro ou na igreja, assistindo a comunidade, em silêncio, às leituras, terminando a colação com as bênçãos e orações pertinentes. As culpas, leves, graves e gravíssimas, deveriam ser confessadas, muitas vezes em capítulo, aplicando-se as penitências, geralmente corporais, consideradas mais adequadas.

#### **4.1.3 Mosteiro de Santa Maria de Flor da Rosa**

O Mosteiro de Santa Maria de Flor da Rosa é considerado um dos edifícios originais da Arte Gótica em Portugal. Localizado na aldeia de Flor da Rosa, concelho do Crato no Alto Alentejo possui um refeitório antigo quinhentista, que terá sido convertido num dos bares do actual hotel pertencente à cadeia hoteleira Pestana.

Por baixo do refeitório estaria a cisterna onde a água seria distribuída por todo o edifício monástico.

Esta zona deveria estar localizada nas dependências monástica do claustro. Aclamado como o Claustro do Colégio, o novo refeitório quinhentista é construído sobre uma cisterna ampla cujo bocal em poço seria visível desde o pavimento. (Rodrigues & Pereira, 2008)

A sua construção passa por uma abóbada de grandes dimensões, com três ramos sustentados em colunas torsas tipicamente manuelinas, em granito, o que representa um investimento considerável em termos construtivos. Aqui pode-se compreender a existência de duas grandes etapas da obra: de facto, a parede nascente é composta por grandes silhares de granito, regulares e perfeitos, alguns dos quais com siglaria de pedreiro, correspondendo ao muro exterior da quadra gótica original.

No entanto, as restantes paredes do refeitório (são já de silharia irregular e mesmo de alvenaria) tendo sido destinadas a caiação que, nunca terão sido aplicadas verdadeiramente.

Ao lado do refeitório, por norma, estaria a Cozinha. No seu interior estaria um vasto fogão e ampla chaminé. Tratava-se de um dependências sub-quadrangular, que foi erguida contra o corpo avançado com balcões e matacões que protege a cisterna mais antiga e principal do mosteiro. A parede nascente da Cozinha é constituída por um aparelho gótico, rasgada por uma porta gótica original. Esta porta deveria dar acesso a uma pequena torre de passagem e aos balcões (situados a um nível superior)

e uma porta embutida já do século XVI, para aceder a uma das dependências mais recentes. Ficaria junto ao Refeitório.

Actualmente, o restaurante da Pousada do grupo hoteleiro Pestana, localiza-se na zona oeste do Mosteiro, voltado para o actual jardim, no primeiro piso do edifício. Apresenta uma planta rectangular, um espaço amplo, caracterizado pelas aberturas que se agrupam duas a duas, pelos contrafortes que sustentam a fachada, pela sua parede de silharia regular.

O novo mobiliário está disposto de forma ordenada, evidenciando o comprimento da sala. No piso inferior do Mosteiro, a mesma cota do actual restaurante, desenvolve-se a zona de bar da Pousada, onde era o antigo refeitório monástico. Apesar das dimensões reduzidas, é uma sala ampla, sendo os seus elementos a cobertura que é composta por abóbada simples, assente em três elegantes colunas torsas de bases prismáticas, distribuídas em intervalos irregulares.



**Figura 4-8** - Antigo Refeitório do Mosteiro de convertido em bar pelo grupo hoteleiro Pestana. Foto: [www.pestana.com](http://www.pestana.com)

#### 4.1.4 Mosteiro dos Jerónimos

No contexto das tradições monásticas, abrem-se sobre o claustro dos Jerónimos algumas construções que se desempenham funções capitais na vida de uma comunidade conventual. O refeitório localiza-se no piso térreo do mosteiro.

Este espaço tem cerca de 37 m de comprimento por 9 de largura, para a qual se entra pela ala poente da galeria inferior do claustro. De acordo com José da Felicidade Alves seria uma bela peça, de estrutura perfeita e proporções seguras. Era toda ladrilhada de tijolo da Holanda, branco e escuro.

Tem cinco janelas abatidas, compostas por ombreiras de duas ordens de colunas, voltadas para poente. A abóbada é polinervada e abatida, assente em seis mísulas de cada lado, no sentido do comprimento: e as paredes são envolvidas por um duplo friso de calabre de pedra. Na parte fronteira

às janelas existia um pequeno púlpito para leitura da Sagrada Escritura e das vidas dos Santos, durante as refeições.



**Figura 4-9** - Fotografia retirada do livro “Jerónimos 4 séculos de pintura” pg.135. O refeitório no Mosteiro dos Jerónimos em 1945.

Por debaixo destes cordões de pedra, a parede é coberta de uma guarnição de silhares de azulejos setecentistas, polícromos, com fundo amarelo e ornatos exuberantes, a envolver nove painéis centrais, nas duas paredes laterais, a cor de vinho, representando cenas da vida de José no Egito. Na parede do fundo norte, à direita da entrada, outro silhar de azulejos do mesmo tipo figura o milagre da multiplicação dos pães e dos peixes.

No topo sul, por cima do fogão de aquecimento, e enquadrada por uma moldura de pedra lavada, encontra-se uma tela de Avelar Rebelo, pintor régio de D. João IV, representando “São Jerónimo escrevendo”. Este quadro estava antes na livraria conventual e é “a melhor pintura que se conserva no Mosteiro” (Moreira R. , 1991 , p. 19). No refeitório fez parte da empreitada de 1517, chefiada pelo empreiteiro português Leonardo Vaz.

Do mobiliário do refeitório nada subsiste: tinha 17 mesas, 9 por parte e 8 por outra, além da mesa principal chamada travessa e da “ministra” por onde vinha a comida da cozinha. Sustentavam-se estas mesas em pilastras de mesa, sendo elas de bordo, com seus assentos pela parte da parede.

No fundo, do lado norte, havia uma porta que ligava à cozinha conventual: agora está disfarçada com azulejos.



E no ângulo noroeste do claustro ergue-se uma fonte ou chafariz, com a água a correr de um leão. A taça é oitavada e parece de inspiração mourisca. Tinha anteriormente uma coluna no meio, por onde saía a água por uma bola de bronze, que tinha em cima, com 4 carrancas, das quais saía a água; e em cima da bola, um desaguadouro, por donde a espalha ao ar. Actualmente, em vez da coluna, vê-se lá um leão de mármore branco que sustenta uma cartela. O leão terá vindo de um tanque que existiu na horta, com um letreiro; ou será um dos leões postos antes sobre os corrimões da escada da portaria (Moreira R. , 1991 ). Esta fonte servia aos monges, quando entravam e saiam do refeitório. Terá sido utilizado na Casa Pia utilizou o refeitório para os seus pupilos, enquanto não arranjou salão apropriado nas novas instalações.

A cozinha ficava a norte do refeitório, a que estava interiormente ligada por uma porta hoje inexistente. Esta cozinha “é boa como era a de todos os frades ricos, e tem água boa e mui notável chaminé” (Varnhagen, p.35)<sup>133</sup>. “A cozinha tem uma chaminé, na qual está um fogão que o Padre Mestre José de Santo Tomás mandou fazer, sendo Prior Geral deste Mosteiro à imitação dos Paços Reais de Sintra! (Fr. M. B. Castro, fl, 641). Pode-se prestar aqui a devida homenagem aos “pastéis de Belém”, especialidade de criação da cozinha monástica dos Jerónimos, que depois foram comercializados e “secularizados”. Já em 1739 o pasteleiro Manuel da Silva, antigo doceiro-mor do Mosteiro, os vendia na Rua de Belém (chamada de Rua de São Jerónimo).

O pátio das oficinas, que estava rodeado de construções e dependências da Casa Pia, abria para um pomar tinha diversas acomodações de carácter doméstico: dispensa, celeiros, adega, botica, quartos de criados, palheiros, etc. Encontra-se tudo absorvido actualmente pelas instalações da Casa Pia de Lisboa, após o encerramento do Mosteiro em 1834.

#### 4.1.5 Mosteiro de Santa Clara-a-Velha em Coimbra

O quase inexistindo centro do claustro do Mosteiro de Santa Clara-a-Velha inclui espaços como o pátio, de grandes dimensões, com um tanque central, quatro fontes e um lavabo. A implementação destes elementos era fundamental para a vida dos mosteiros, uma vez que através de um sistema hidráulico, mais ou menos complexo, era feito o abastecimento de água que provia as necessidades da comunidade, quer para as abluções rituais, quer para a higiene e lavagem de roupa. Para além da sua funcionalidade, às fontes, associa-se também uma importante carga simbólica. (Macedo, 2006, p. 760).

---

<sup>133</sup> VARNHAGEN, Francisco Adolfo – Notícia Histórica e Descriptiva do Mosteiro de Belém. Lisboa, 1842,

O refeitório deveria seguir os modelos dos mosteiros da época, obedecendo à habitual disposição, com mesas em redor das paredes. Em Santa Clara-a-Velha, integra o conjunto dos edifícios “desaparecidos”. Deste elemento, apenas persiste a meio da nave um portal sem tímpano com duas arquivoltas molduradas, de formato apontado, suportadas por dois finos colunelos. No interior, à esquerda de quem entra, encontra-se uma cisterna, quadrada, revestida de azulejos hispano-árabes datados do século XVI. Em frente à entrada do refeitório encontramos o lavabo, destinado às abluções antes das refeições. Espaço de importância fulcral pelo facto de a água estar simbolicamente ligada à penitência e purificação, encontramos neste caso das clarissas de Coimbra, não um mero tanque de pedra com cobertura de madeira (como habitualmente encontramos nos mosteiros franciscanos), mas uma fonte e um pavilhão de pedra com tecto abobadado, obra magnífica, detalhadamente estudada por Francisco Pato de Macedo (Macedo, 2006, pp. 787-815).

À semelhança da maior parte dos conventos contemporâneos, existiam, muito provavelmente, no Mosteiro de Santa Clara de Coimbra, uma enfermaria e uma espécie de armazém, ou depósito, especializado na venda de medicamentos, vulgarmente designado por botica<sup>134</sup>. A ter existido, é natural que houvesse, a ela adjacente, uma cozinha da botica, espaço que existia, por exemplo, no Mosteiro de Santa Clara do Porto<sup>135</sup>, no século XVIII, conforme documento datado de 1796.

---

<sup>134</sup> Nas “cozinhas das boticas” havia que fazer lume. Haveria que cozer e manter quentes as preparações medicinais. Em tais espaços, havia que poder dispor-se de alguma louça de cozinha, designadamente panelas. (Macedo, 2006)

<sup>135</sup> Veja: Isabel Pinho: *O Mosteiro de São Bento de Avé Maria do Porto: 1518/1899: uma arquitectura no século XVIII*. Porto: Universidade do Porto.

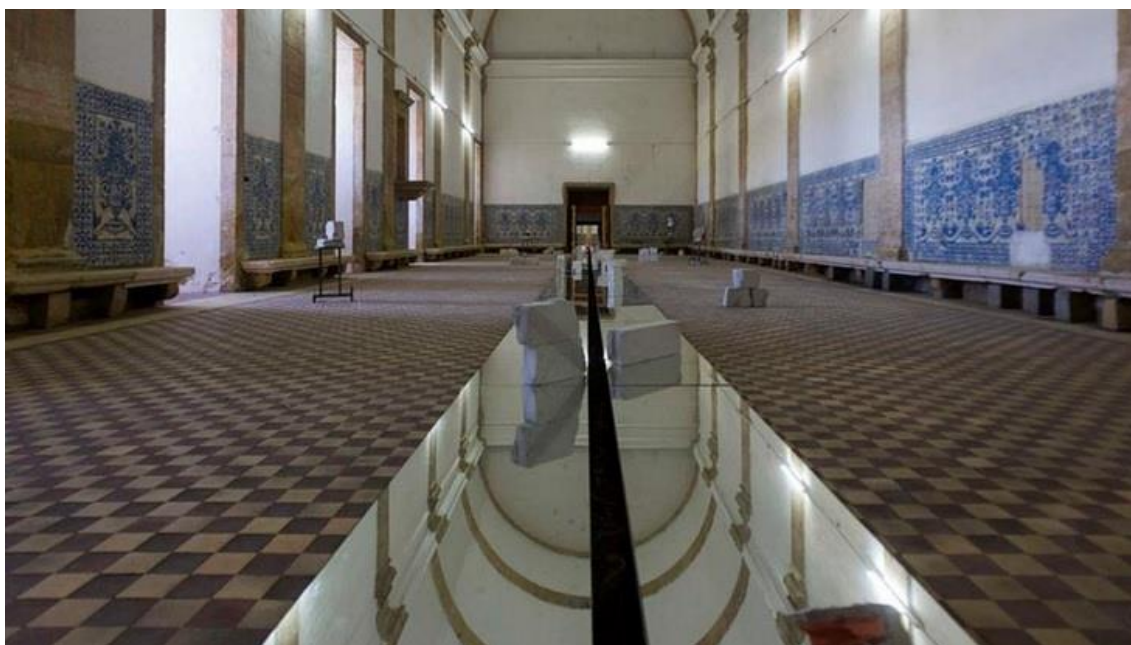


**Figura 4-10** - Claustro do Convento de Santa Clara-A-Velha, em Coimbra. [culturanorte.pt](http://culturanorte.pt)

#### 4.1.6 Mosteiro de Santa Clara a Nova, Coimbra

Foi na época da Restauração, no reinado de D. João IV, que foi lançada a primeira pedra do edifício, em 3 de Julho de 1649, atribuindo-se a primeira planta do novo Mosteiro de Santa Clara a Frei João Turriano, que teve sob as suas ordens o mestre-de-obras Domingos de Freitas

Data de Maio de 1670, a primeira referência à existência de encanamento, lajedo, portais e janelas do dormitório, púlpito e portal do refeitório. Pode-se concluir que a ideia inicial de D. João IV relativamente a dar propriedade às obras de clausura, de forma a instalar as religiosas, estava a ser cumprida, pois uma medição, feita em 1677, já documenta a conclusão das obras do dormitório, da cozinha e do refeitório.



**Figura 4-11** - Intervenção de Fernanda Fragateiro no antigo refeitório militar. Fonte: Fernando Fontes/Global Imagens. Diário de Notícias.

Em Outubro desse mesmo ano procedeu-se a mudança das religiosas. Quando da mudança das religiosas, a igreja foi instalada provisoriamente numa grande sala por cima do refeitório.

Em 1696 foram feitas as obras de restauro das paredes do refeitório, havia caído em ruína devido a erros de construção. Perpendicular ao dormitório, paralelo ao lado norte do claustro, com uma ante-sala de lavabos, de forma rectangular, bastante amplo e alto, o refeitório apresentava-se, ainda, rodeado de bancos e com um púlpito, de onde se faziam leituras durante as refeições: *“São as paredes dele ornadas de pilastras que se continuam, em arco semicircular na abóbada. Tanto ele como*

*a sala dos lavabos são revestidas de azulejos de albarradas floridas, com pegas ladeando as bases, em azul de fabrico coimbrão.*<sup>136</sup>

Em 1713, depois de ter delineado o claustro e as outras dependências do mosteiro em 1704, Manuel Couto vem a Coimbra e: *“Declaro que a obra do claustro fica medida toda em redondo até à altura do collarete inclusive que vai por cima das janelas sobre o claustro (...) como o que cobre o refeitório e no da parte do olival lhe ficam medidas na dita altura quatro arcos e seus pilares que é o que tem feito ate ao presente. Há-de fixar a abóbada que cobre a escada conventual que fica a parte da volta como tão bem o da capelinha que lhe fica contigua e vai sobre a entrada a cozinha e ambas com as suas cargas até aos terços somente. Há-de acabar sobra a parede velha do refeitório, cerca de novo palmo do alto da parede (...); trabalhava-se no claustro e efectuavam-se reparações no refeitório”.* (Silva L. , 2003, p. 37)

O novo Mosteiro de Santa Clara demorou bastante tempo a ser construído, acompanhou os altos e baixos dos seus protectores. Com as guerras e falta de dinheiro que assolaram o País, as obras acabaram por se atrasar, mas cumpriu o mosteiro a sua obrigação: abrigar as religiosas que estavam em vias de perder os seus pertencentes devido às sucessivas cheias do Mondego que tornaram impraticável o Velho Mosteiro de Santa Clara-a-Velha e albergar o túmulo da rainha Santa Isabel transferido com grande pompa do anterior.

---

<sup>136</sup> Coimbra - Inventário Artístico De Portugal. Distrito De Coimbra de Vergílio Correia. P.78



#### 4.1.7 Mosteiro de Jesus, de Aveiro

O refeitório, como agora o vemos neste importante núcleo religioso, deve ser resultante da ampliação do primitivo. Conserva a porta e a tribuna da leitora dos séculos XV-XVI. As ombreiras da porta reproduzem dois cordões que ondulam formando ovais alargadas, enquanto a verga foi substituída pelos restauros levados a cabo pela Direcção Geral dos Monumentos Nacionais. A tribuna da leitora dos séculos XVI-XVI, desenha três vãos, por meio de dois frágeis colunelos, assentes no parapeito, de capitéis anelares de folhagem e de lintéis cortados em arco rebaixado. Revestem paredes de azulejos<sup>137</sup> de tipo rosáceas, em azul pálido, da passagem dos séculos XVII-XVIII<sup>138</sup>, data aproximada da reforma do refeitório. Conservam-se as mesas e o ladeado gasto, o que dá grande encanto e poder evocativo a esta divisão.



**Figura 4-12** - Refeitório revestido por painéis de azulejo do Mosteiro de Jesus.

<sup>137</sup> Os azulejos devem ser oriundos da produção de olarias de Lisboa, 1690-1710, e não Coimbra, como se pensava antes.

<sup>138</sup> No reino de D. Pedro II (1683-1706) surgem muitos padrões empregues em policromia – ainda que já fossem conhecidas variantes só em azul – começam a ser preteridos por módulos de repetição nesta cor. Também a escala de padrões parece fixar-se nos de maior dimensão, com predomínio dos 4x4 e dos 6x6, com motivos de folhagem densa e de grande volumetria que veio anunciar o período do apogeu seguinte.

Segue-se o do norte, intermedio aos dois pátios, a pequena casa do lavabo, que dá para a breve quadra do ante refeitório, já incluída no ângulo directo.

Um texto importante relacionado com a comensalidade neste convento é a Constituição das Freiras (...) da Ordem dos Pregadores (ordem dominicana), códice manuscrito conservado no Museu de Aveiro, do final do século XV, da autoria de Margarida Pinheiro, companheira da fundadora do Mosteiro de Jesus, a Princesa Santa Joana, publicado por António Gomes da Gomes da Rocha Madahil.<sup>139</sup>

No Capítulo IV desta Constituição regulamenta-se o Jejum. As freiras comiam duas vezes por dia excepto nas épocas de festividades religiosas como a Páscoa, estando os Jejuns estabelecidos por quatro temporadas. E fala-nos também das atitudes perante o Comer, como por exemplo antes do jantar ou da ceia às horas habituais, a irmã sacristã está obrigada a dar o sinal com o toque do sino para que as restantes irmãs sigam em direcção ao Refeitório. Com as mãos juntas, são acompanhadas pela responsável da área do refeitório. Mas primeiro entram as abadessas principais e depois as restantes freiras. Nenhuma freira poderia faltar à refeição, a não ser as freiras doentes que comiam nas enfermarias, onde por causa do estado de debilidade em que se encontravam tinham direito a caldos com alguma carne.

À mesa do refeitório cada freira tomava a proporção suficiente de comida. Tomava o que lhe apetecia, e o que não desejava, antes de começar a comer, devolvia-o às serventes, para que estas o enviassem à portaria. Em épocas festivas religiosas, as freiras jejuavam a pão e a água, o que, nos hagiólogos do convento, se refere ter lugar, com frequência.

Todas as casas religiosas dos séculos XVII e XVIII se tornaram famosas pelas doçarias especializadas. Eram não só naturais, mas até indispensáveis, estas especializações em comunidades femininas, mormente após o cultivo do açúcar na Madeira, de que o convento passou a receber uma notável esmola anual, desde o tempo de D. Manuel. Se tivermos em conta que a clausura de Jesus, ganhou forma como centro educativo de meninas da melhor sociedade do centro do país, a doçaria tinha de entrar obrigatoriamente, num programa de culinária doméstica.

Este edifício monástico possui também um vasto espólio cerâmico que continha diversos fragmentos de formas de açúcar. Todavia, de acordo com a documentação antiga, a Aveiro era

---

<sup>139</sup> Veja-se: *Crónica da Fundação do Mosteiro de Jesus, de Aveiro e Memorial da Infanta Santa Joana Filha Del Rei Dom Afonso V (Códice Quinhentista)*. Leitura, Revisão e Prefácio de. Conservador do Arquivo e Museu de Arte da Universidade de Coimbra, Director do Museu Municipal de Ílhavo. Edição do Prof. Francisco Ferreira Neves. Aveiro. 1939



considerado como o centro produtor de peças cerâmicas, tendo sido encontradas formas e fragmentos empilhadas umas nas outras. Por sua vez, esta descoberta leva a crer que estas pertenciam à carga de um navio para serem exportadas os locais de produção de açúcar.

No entanto, através da documentação sabe-se que Aveiro<sup>140</sup> facultava os engenhos de açúcar das Canárias tendo entre 1560 – 1575 exportado cerca de 13850 formas de açúcar, que os Canários achavam como peças de cerâmica sólidas e de boa qualidade. (Morgado, 2009, p. 12)

Para equilibrar as suas finanças internas, as religiosas passaram, do fabrico para uso comunitário, à venda para o público.

Neste mosteiro, o século XVIII tornou-se numa época de excessos e extravagâncias nos actos litúrgicos. Em 1774, havia problemas de disciplina e administração económica, mas as freiras eram afamadas em doçarias e conservas. Não eram só as religiosas peritas em especialidades mas também as criadas ou moças tinham conhecimentos; e os seculares, não só acudiam às grades do mosteiro a fazer provisões, mas importunavam as prioras para que, em festas familiares, lhes dispensavam alguma cozinheira secular.

Dirigida a todo o mosteiro, estabelece-se normas assente em dois pontos: administração económica e observância regular.

O primeiro aspecto regula o sustento diário das religiosas, suprimidas as cozinhas e as cozinheiras em fornalhas particulares, e instituindo um só cozinha e panelas comuns para as pessoas sãs, e outros correspondentes para as doentes, como era e só uso em todos os conventos. Além de evitar confusões e distúrbios entre criadas e até freiras, resultaria daí grande economia de lenhas para a comunidade e para as particulares que tinham de prover-se à própria custa. Religiosas, noviças e educandas, ao toque do sino deviam juntar-se na antecâmara do refeitório, chamada *De Profundis*<sup>141</sup>, para entrarem à hora marcada no recinto a tomar as refeições, em silêncio, a fim de ouvirem a leitura espiritual. Para as que por ofícios se encontrassem impedidas de comer com a comunidade, haveria uma segunda mesa, a que fossem religiosas e educandas. As refeições ter-se-iam, também, com silêncio e leitura espiritual, presidindo uma zeladora, nomeada anual, bienal ou trienalmente pela priora.

---

<sup>140</sup> Terão sido realizadas escavações arqueológicas no Museu de Aveiro, antigo Convento de Jesus, no local das cozinhas que permitiram exumar uma série de fragmentos dessas formas. Todavia, não é de descartar a ideia de em determinadas ocorrências ou lugares, o açúcar ser levado dentro destas formas, podendo neste caso, ser esta a origem dos vestígios ceramológicos encontrados nas escavações feitas nas cozinhas do antigo edifício monástico. (Morgado, 2009, p. 12)

<sup>141</sup> Ao sair do refeitório, após as refeições principais, é uso, em certas ordens, rezar o Salmo 129, que começa por estas palavras.

Ainda assim, o visitador não se esqueceu das ementas quotidianas e em dias de festa. Ao jantar e à ceia, um arrátel de pão para cada religiosa. Nos dias de carne, ao jantar, uma tigela de caldo com hortaliça entre outros. Nos dias de peixe, prato de legumes e para sobremesa, queijo ou fruta.

Nos outros dias festivos, podia a prelada, além das rações estabelecidas, arbitrar outra moderada à sua descrição.

As educandas pensionistas tinham o mesmo passadio. O visitador havia proibido já que na cozinha do mosteiro se cozinhassem jantares ou ceias para pessoas de fora. Renovando a proibição, opunha-se, também, a que nenhuma religiosa se empregasse a fazer doces, quer para venda quer para presentes a pessoas particulares, por ser coisa indecorosa, prejudicial e desnecessária. Indecorosa, pois dava ocasião a apodar as religiosas de conserveiras e hospedeiras; prejudicial, pela despesa excessiva de lenhas e embaraço do serviço diário na cozinha da comunidade; desnecessária porque o mosteiro era *“dos mais graves, mais respeitáveis e abundantes deste reino, e dotado de um amplíssimo património e rendas sólidas das quais se podem sustentar todas (as religiosas), como efectivamente se sustentam com abundância.”*<sup>142</sup>

A alimentação das doentes também teve especial atenção. Para elas, como era de costume em todos os conventos da Ordem, prescreveu-se que houvesse enfermaria e bórica, onde se expedissem os remédios e as necessárias dietas de galinhas, frango e vitela ou outras semelhantes. Devia ter cozinha própria para aviar essas dietas e aquecer as águas para sangrias e banhos ou outras precisões, sem prejudicar o serviço da cozinha da comunidade. À frente, convinha pôr uma religiosa enfermeira, nomeada pela priora. O visitadorurgia com solicitude a maior da caridade para com elas e firme obediência a tudo que os médicos afirmassem sob juramento ser preciso para a recuperação da saúde.

Ao contrário do que acontecia noutros mosteiros religiosos do país, o de Aveiro, nunca aceitou o que as religiosas tivessem criadas particulares, a não ser em caso de doença, velhice e semelhantes.

O minucioso Reformador, em 1775, não se esquece de fixar salários, ajudas de soldada e ementa alimentar. Como alimentação, além de um arrátel de pão, nos dias de carne, uma tigela de caldo com hortaliça, meio arrátel de vaca cozida e metade da ração de arroz e sobremesa dada às religiosas. Nos dias de peixe, uma tigela de caldo, um prato de legumes, meio arrátel de peixe e arroz, e sobremesa, como nos dias de carne.

---

<sup>142</sup> Pág.252. Nos finais do século XVIII, deviam existir, no convento, especialidades de doçaria. Para os anos de 1816-1817, no século seguinte, aponta Marques Gomes. Cfr. Catálogo da Exposição de Arte Religiosa no Colégio de Santa Joana Princesa, págs.114-115.

Quanto à ceia, o ementarista apenas observa que nunca se lhes deveria dar de carne, excepto em caso de doença.

Pode ter ficado a impressão ao relatar-se a ementa das refeições das moças, de que elas não eram providas com abundância. E, todavia, os factos demonstravam o contrário, pois após as refeições eles vendiam, à roda do convento. O Reformador proíbe, em absoluto, tais vendas, feitas por criadas comuns ou particulares, sob pena de expulsão imediata.

E ainda proibia que se mandasse qualquer almoço, jantar ou ceia aos vigários do vizinho conventos dos Pregadores.

#### 4.1.8 Mosteiro de São Martinho de Tibães

Consolidada a posição do mosteiro como casa-mãe da congregação, os Beneditinos empreenderam um projecto ambicioso de reconstrução total do mosteiro do Tibães, procurando dar satisfação às necessidades da comunidade, naturalmente acrescidas pelo aumento de monges e pelo seu novo papel de sede da congregação, só veio a realizar ao longo dos dois primeiros terços do século XVII.

As obras começaram pela construção de um novo noviciado, uma nova cozinha e um novo dormitório, concluídos por volta de 1625, avançado simultaneamente a construção do novo claustro do refeitório, adossado pelo lado Sul ao preexistente claustro do cemitério e que já estaria funcional menos de cinco anos depois.

Ao longo da evolução arquitectónica do mosteiro de Tibães, foi-se configurando o seu modelo de organização dos espaços monásticos, através de variações, ajustes e adaptações. Sendo que certo que as funções principais exigiam espaços específicos cujas posições absolutas e relativas não eram susceptíveis de modificação, como é o caso dos espaços claustrais, outras funcionalidades possibilitavam uma distribuição mais versátil, ora transferindo-se de uns espaços para outros ou, no caso de se pretender instalar novas funcionalidades, reformulando espaços desativados. O claustro do refeitório, pelas arcarias toscanas, janelas em capialço e azulejos policromáticos, poderá incluir-se na tradição maneirista.

*“Contem em si o dito claustro pera a banda do sul hum refeitório muito grande com muitas mesas e vidraças para o lado do sul. E por dentro serviria para a despensa e da despensa para a cozinha que também era uma casa muito espaçosa com uma grande chaminé. E logo adiante da cozinha a casa do forno, com uma porta de fácil acesso. Existia também no claustro uma porta para*

*outro refeitório que chamariam enfermaria onde comiam doentes, idosos e hospedes, também uma sala não muito espaçosa. A porta do refeitório tem dois lavabos de água para lavarem as mãos.”* - Documento 4 – Descrição do Mosteiro de Tibães, de 1654 (transcrição de Anabela Ramos) - (ADB/Fundo Monástico Conventual – Tibães S. Martinho, Autos dos Tombos, nº6, fls. 32-35 v.)

Entre 1786-89 fez-se a Casa do Comer para os hóspedes de graduação por cima da casa interior da Dispensa com escada para o mesmo. No ano a seguir, a entrada da portaria dos carros, puseram portas novas, no arco que dava entrada para o interior do Mosteiro.

Na cozinha se fizeram novos fogões de pedra, reformou-se de novo quase toda a chaminé, e se lhe deu uma nova forma, meteu-se nos arcos uma grande coluna de pedra, em lugar do que dantes tinha, que já estava quase caída e que ameaçava ruína e se contaram todos os utensílios necessários.

Em 1614 até 1617 dá-se início à construção do claustro do refeitório revestido por trinta dois painéis a óleo sobre a vida de São Bento. Os celeiros encontravam-se na ala poente, por baixo da hospedaria. O tecto é em abóbada de tijolo maciço, para evitar que, em caso de incêndio o fogo se propagasse ao piso superior.

A Adega e o Lagar foram edificadas no início do século XVIII, localizavam-se próxima do refeitório e da cozinha, a sul, mas enterradas para manter uma temperatura amena como um acontecimento muito importante, porque as oscilações fariam com que o vinho se estrague. Estas dependências iriam comunicar com o pátio dos carros através de portas largas, permitindo o acesso de carros de bois sempre que necessário, como no caso das vindimas para descarregar uvas ou carregar pipas ao longo do ano.

A adega seria um espaço para que o monge responsável colocasse o vinho engarrafado, os copos para o vinho e para água. Ao lado direito da cozinha situavam-se a casa dos fornos onde se coziavam o pão. Junto destes estava o espaço para guardar as farinhas, os crivos, os restantes instrumentos, e a macera para preparar o pão. Junto dos fornos existia também um espaço para guardar lenha seca, ou outra madeira para aquecer o forno.

Do lado esquerdo temos a Casa dos Fogões que servia de ligação ao refeitório e para poder guardar a comida quente. A partir desta tinha-se acesso a uma despensa que deveria ser o local onde se guardava a salgadeira com a carne, o peixe salgado e seco.

Em 1758 “*fizeram de novo a escada que desce da cozinha para a casa dos fogões*”<sup>143</sup>. A despensa da fruta: para além da despensa da carne existia uma outra localizada entre a adega e a cozinha onde se guardavam os aprovisionamentos de frutas, legumes, azeite e outros produtos alimentares.

Esta despensa tinha as paredes preenchidas com estuque e gesso, de tal modo que não existiam fissuras que permitissem a entrada dos ratos. Tinha caixas, cestas, canastras e toda uma série recipientes separados nas várias divisórias.

A cozinha está localizada numa das zonas de edificação mais antiga, apresenta três espaços distintos: a cozinha propriamente dita, com a lareira, os armários embutidos, a pia de pedra com fonte e a mesa de pedra, a casa dos fogões de pedra e a casa dos dois fornos.

Inícios do século XVIII, a cozinha sofre algumas transformações: “Na cozinha se puseram três tachos grandes de cobre, compuseram-se os ferros do fogão, concertaram-se todas as panelas de ferro, e se renovaram os pratos de estanho de guardanapo”.

“ (...) na cozinha fizeram novos fogões de pedra, reformou-se



Figura 4-13 - Cozinha do Mosteiro de Tibães. Foto: [www.mybrainsociety.blogspot.com](http://www.mybrainsociety.blogspot.com)

de novo quase toda a chaminé, e se lhe deu uma nova forma, meteu-se nos arcos uma grande coluna de pedra, em lugar do que dantes tinha, que já estava quase caída e que ameaçava ruína e se contaram todos os utensílios necessários.” (Ramos, 2013)

O refeitório foi um espaço destruído pelo incêndio do dia 11 de Julho de 1894 e as ruínas do Refeitório ainda possuem alguns vestígios que nos permitem perceber a sua estrutura: as bases em granito onde eram colocadas as tábuas dos assentos, os azulejos de espaldar, degraus das escadas que desciam do Claustro para o Refeitório, a tribuna do Leitor e o lajeado em granito.

Em 1750 é colocado, na parte de exterior, um lavatório de pedra lavrada com dois registos de águas e suas chaves de bronze e dois lanceiros para as toalhas das mãos e dentro um quadro grande

<sup>143</sup> ADB, Fundo Monástico Conventual, Conv e Most. Tibães, Livros de Depósito, 593.

do Paço do Castelo de Emaús. Tem mais pela parte do meio-dia sete frestas com suas vidraças, cortinado azul e no meio o púlpito com a sua janela e vidraça.

Sobre cachorros de pedra que sustentam os assentos com os seus espaldares de azulejo e supedâneos de madeira. Tem por banda sete mesas e três travessas que fazem o número de 17...

Era obrigatório guardar silêncio no Refeitório para que só se ouvisse a voz do leitor. Os monges serviam-se uns aos outros para que ninguém precisasse de pedir algo. O leitor da semana tomava um misto (água com vinho) antes de começar a ler para que não lhe custasse muito estar em jejum. Todos comiam o mesmo, desde o monge ao superior (pão, peixe, carne, vinho). A quantidade era conforme as necessidades de cada um. Na primavera e verão, o jantar era às 10 horas, no Outono e Inverno era às 11 horas. À noite, ceavam. Só bebiam vinho maduro e cada um tinha direito a beber um quartilho ao jantar e outro à ceia, sendo nos dias de jejum meio quartilho.

O claustro do Refeitório acompanhou o crescimento natural do Mosteiro após a sua escolha como Casa-Mãe da Congregação Beneditina Portuguesa, construído no início do século XVII. Mas com o incêndio em 1894, já na posse de particulares, um violento incêndio destrói parte da ala nascente e sul do edifício, desaparecendo para sempre parte importante do conjunto artístico e arquitectónico do Mosteiro. Neste Claustro, idêntico ao do Cemitério, situavam-se diversas oficinas, como a ferraria no lado nascente, o refeitório na ala sul, com dormitórios no piso superior, o Hospício, na ala ponte, tendo por cima a Casa das Pinturas. Também a cela do Tronco se situava, neste Claustro. O lajeado, a arcaria, a fonte, que se situava à entrada deste Refeitório, parte do azulejo e o chafariz deste Claustro desapareceram.

Sendo um dos espaços sagrados do Mosteiro, o refeitório tem um cerimonial muito rigoroso que determina os comportamentos à mesa. São a obediência e a humildade, máximas basilares da regra e da vida de cada monge, que vão servir de guia para impor certas maneiras de estar. Mas a Regra invoca ainda a virtude do silêncio e define que *não ser dado a vinho e não abusar no comer* são instrumentos das boas obras.

Desta forma, o cerimonial vai-nos fazendo perceber que alimentar o corpo constitui, para um beneditino, um momento de silêncio e de agradecimento. Alimenta o corpo mas também o espírito, não sendo permitido qualquer murmúrio ou palavra a não ser a voz do leitor que, no púlpito, vai lendo os textos das Sagradas Escrituras, dos Santos Padres e outros escritores eclesiásticos e literários. Tudo o que pedirem será por gestos, existindo inclusive um dicionário de sinais para as palavras mais



utilizadas, para que a comunicação entre os monges se possa fazer nos diversos espaços onde se impõe o silêncio<sup>144</sup>.

Perante o prelado, a reverência será constante, nada podendo fazer sem a sua autorização desde o início da refeição até à saída do refeitório. Em sinal de agradecimento, o cerimonial prevê também a bênção do leitor, que lê os textos sagrados enquanto decorre a refeição; do servidor<sup>145</sup>, que, de avental, serve humildemente os seus irmãos; da mesa, onde o pão e o vinho são presença obrigatória, e uma oração final depois de terminada a refeição. Percebe-se também que o monge deve alimentar-se com modéstia e mortificação. Não deve comer demasiado para não cair no pecado da gula, mas antes atingir a virtude da temperança. Também lhe está vedado que à mesa *“lave as mãos, ou boca, nem esgravate dentes com demasiada curiosidade, se não de passagem e por necessidade”*.<sup>146</sup>

O ritual da refeição quotidiana monástica passava por nomear um monge para o cargo de refeitoreiro<sup>147</sup>, *limpo e concertado*, que se responsabilizava pelo espólio existente na sala e pela organização geral das mesas, pois tinha que pôr toalhas lavadas nas mesas de 15 em 15 dias, virando-as ao 8º dia para que se não vissem as nódoas. Aos Domingos e quintas-feiras mudava os guardanapos, toalhas de mão e aventais; lavava os copos, limpava as facas e varria o refeitório. Uma vez por mês lavava as heminas, jarros e outros objectos de estanho; provia, ainda, os saleiros e pimenteiros.

Todos os dias, antes de cada refeição, devia ir ao refeitório *“concertar e alimpar as mesas, e depois, hum quarto antes de tanger, porá o pão nos lugares; encherá os jarros de água, excepto no Verão, que a lançará depois que o prelado fizer sinal pêra comerem, e se ouver fruta a porá também em pratos ou cestinhos”*<sup>148</sup>. O vinho era da responsabilidade do adegueiro que só o colocava nas heminas depois de o Prelado fazer sinal para comer.

Devia ainda *tanger para comer*, d o lugar onde se sentava cada monge e, finalmente, impedir que alguém entrasse no refeitório fora das horas da refeição.

No serviço à mesa tinham lugar dois monges servidores que deviam exercer a função durante uma semana, iniciada no jantar de Domingo. Antes da entrada dos monges cabia-lhes a tarefa de pôr

<sup>144</sup> Deve-se fazer silêncio no refeitório, no coro, na igreja e por todo o Mosteiro em geral (ADB, Colecção de manuscritos, 122).

<sup>145</sup> Cada refeição era acompanhada por dois monges servidores ou hebdomadários que exerciam o ofício durante uma semana, iniciada na refeição do meio dia de Domingo (Cerimonial da Congregação..., p.208-209)

<sup>146</sup> Cerimonial da Congregação ..., p.211.

<sup>147</sup> Na regra de São Bento (cap.35) este cargo chamava-se de semanário e para além do serviço no refeitório tinha também o serviço da cozinha.

<sup>148</sup> Cerimonial da Congregação ..., p.205.

as salseiras na mesa, o que faziam ao mesmo tempo que o refeiteiro punha o pão. Colocavam então o avental e deslocavam-se para o meio do refeitório, onde esperavam pelo sinal do Prelado para iniciarem o serviço da refeição. A comida era-lhes servida pela ministra, em pratos individuais que colocavam em tábuas ou tabuleiros e que de seguida levavam a cada mesa sempre por uma ordem hierárquica. Durante a refeição, novamente no meio do refeitório, deveriam estar atentos aos sinais de pedido dos monges. Por fim, cabia-lhes ainda a tarefa de tirar os pratos, as aparadeiras e recolher o pão e a fruta que sobrara.

Quanto aos monges, depois de lavarem as mãos no lavatório, *deviam entrar com ellas levantadas e fazendo inclinação à imagem (do crucifixo) cada hum se porá diante do seu lugar em pé com o capelo na cabeça.*<sup>149</sup>

Entrará depois o Prelado e *em quanto elle passa fazendo-lhe inclinação devota, e quem presidir chegando a seu lugar fará o primeiro sinal com a campainha*<sup>150</sup>.

Seguidamente faz-se a bênção da mesa e subirá ao púlpito o leitor para iniciar as leituras. *Os monges, depois que o prelado estiver assentado, todos em seus lugares com as cabeças cubertas e as mãos recolhidas debaixo dos escapulários.* O leitor começa a ler e o Prelado, à primeira pausa na leitura, fará sinal batendo na mesa para se iniciar a refeição. É então que se descobrem as cabeças inclinando-as moderadamente e *tornando-se a cobrir desdobrarão os guardanapos, partirão do pão só o que forem comendo, tendo o corpo direito e de tal modo chegado à mesa que só ponhão sobre as mãos.*

Comem somente aquilo que o servidor lhes der e pela ordem que lhes for servida. Não estão autorizados a comer iguarias diferentes das que se dão no convento nem podem levar comida para a cela nem vice-versa. Esta determinação obrigava a que aqueles que estivessem, por doença ou por velhice, sujeitos a uma alimentação diferente comessem no hospício, que era um refeitório mais pequeno onde também eram acolhidos os hóspedes.

Finda a refeição cada monge devia enxaguar a sua hemina e copo, dobrar o guardanapo e, com ele sobrado, juntava as migalhas, tomando-as na mão esquerda, lançando-as de seguida na aparadeira,

---

<sup>149</sup> Em mosteiros com menos de 16 monges era nomeado apenas um monge para este serviço. Por ser um cargo de serviço ficavam isentos os religiosos privilegiados por nossas (Cerimonial da Congregação ...,p.208).

<sup>150</sup> Cerimonial da Congregação ...,p.210).

recipiente onde também colocava as aparas da fruta que comeu. Finalmente, o pão, juntamente com o prato, eram colocados na beira da mesa para que o porteiro e o servidor os retirassem.<sup>151</sup>

Terminadas as tarefas dos servidores, *fará o prelado sinal com a companhia e todos se levantarão e porão em pé cada hum com a cabeça descuberta*. Inicia-se a oração final de agradecimento, estando todo o convento *inclinado profundamente*. Por fim, *estando todos já virados pêra a imagem, logo sairão processionalmente, fazendo primeiro inclinação pêra o retábolo, e irão pêra a igreja*. (Ramos, 2013)

No refeitório, a mesa disponha a presença individual do prato, da salseira, da faca, do copo, da hemina, do guardanapo e da aparadeira. Assim como os saleiros com sal e pimenta, as galhetas com azeite e vinagre<sup>152</sup> e os jarros com água, colocados sobre as mesas para utilização comum.

Um dos utensílios utilizados no acto da refeição, que provoca mais ausência é a tigela. Sabe-se que fazia parte do conjunto de louça branca comprada para o refeitório, quase sempre na mesma proporção que os pratos, assim como da colher e do garfo, estes também ausentes no registo das compras efectuadas.

Muita desta louça era comprada pelo orçamento da Congregação de São Bento e registada nos respectivos “livros de despesas”. Sendo o Mosteiro de Tibães casa-capitular poderá ter utilizado esta estratégia orçamental, por ser aqui que aconteciam todas as reuniões importantes da Congregação (capítulo-geral, juntas-gerais) que envolviam grande número de pessoas e, além disso, por aqui passaram, quotidianamente, hóspedes vindos de outros mosteiros ou instituições, em visitas de cortesia ou de trabalho. Tudo isto implicava o uso de grandes quantidades de louça para um serviço condigno de todos. Nesta perspectiva, verificou-se a compra frequente de louça branca, algumas vezes designada de porcelana e louça fina mas que se sabe ser na sua maioria de faiança, vinda de Lisboa e de Vila Nova de Gaia, os grandes produtores da época.<sup>153</sup>

O uso de talhares e guardanapo, ao longo de todo o século XVII, apenas se registou a aquisição de facas. De garfos não existem registos e das colheres apenas se faz referência a colheres de ferro, que suspeita-se serem todas para a cozinha.

<sup>151</sup> *Depois vem o porteiro que acabando de jantar recolherá o pão e frutas que sobejarão do convento pêra dar aos pobres e terá cuidado de lhes repartir sua esmola* (Cerimonial da Congregação...,p.216)

<sup>152</sup> Esta informação não foi recolhida no Cerimonial mas nas compras efectuadas para o refeitório e registadas nos livros de gasto.

<sup>153</sup> De Viana do Castelo, da Índia e da Inglaterra tem-se conhecimento e registo de um de cada.

Esta prática de comer com os dedos, os garfos naturais, encontra-se em vários Mosteiros ao longo do século XVI. Por exemplo, na Observância que se há de se guardar no refeitório do Mosteiro de Santa Cruz de Coimbra, em finais do século XVI (Tavares, 1999, pp. 65-70).

Uns séculos antes, já Salvador Dias Arnault confirma esta prática, adiantando no modo elegante era utilizar apenas os dedos polegar, indicador e médio, como parece sugerir a regra citada.

Também nas casas da Companhia de Jesus<sup>154</sup> e nas várias visitas dos Mosteiros da Ordem de Cister encontra-se o uso único e exclusivo da faca. Por exemplo, no Mosteiro de Alcobaça, em 1527, os monges tinham um armário onde guardavam para uso pessoal constituía-se por um guardanapo, uma faca e um copo. Em Santa Maria de Bouro, a visita de 1536 obriga a que no Refeitório haja toalhas, guardanapos, e facas e copos e saleiros, albarradas, picheis e cousas necessárias para comer, e em São João de Tarouca manda-se dar a cada monge um par de facas para dois anos.

#### 4.1.9 Mosteiro de São Bento da Vitória

Terá sido no final do século XVI que os monges da Congregação Beneditina Portuguesa decidem construir o Mosteiro de São Bento da Vitória como um cunho de presença monástica e um ponto de apoio para os religiosos que se descolocavam de Norte a Sul e vice-versa.

O projecto de construção terá ficado a cargo do mestre-de-obras Digo Marques Lucas e só terá começado em 1604, arrastando-se até finais do século XVI. Dentro deste complexo monástico existiam várias dependências que eram indispensáveis para o seu funcionamento, tais como o Refeitório e a Cozinha.

O refeitório primitivo terá sido construído entre 1622 a 1665. No entanto, terá sido mais tarde remodelado no século XVII, transformando-se num espaço bastante mais amplo de abóbadas de aresta com um púlpito de pedra embutido na parede a sul e os respectivos armários.

O seu interior estaria revestido por azulejos de 1761, com representações de cenas da vida de São Bento, embora só restem vestígios no nártex da portaria da Biblioteca Pública Municipal do Porto. Actualmente encontram-se restaurados mas com mísula do púlpito cortada. E este refeitório, actualmente é o salão polivalente do Arquivo Distrital.

---

<sup>154</sup> Cristina Osswald (Hábitos alimentares dos jesuítas..., p.74-75) informa que na mesa de um refeitório jesuíta estavam um prato, um guardanapo, uma faca, uma colher e um copo individuais. Havia ainda jarros comuns de água e de vinho, galhetas para o azeite e vinagre, saleiros, pimenteiros e uma mostardeira.

A cozinha estaria adjacente ao refeitório que veio a sofrer um alargamento em 1777 até 1780 ao ter sido renovada a antiga cozinha. Tornou-se um compartimento de colunas e abóbadas de pedra com paredes cobertas por azulejos. Porém terá sido transformada, onde vieram acrescentar bancas, mesas e um fogão. Ao longo da sala, nos fundos, encontravam-se as estrebarias e os quartos dos moços de serviço.

#### 4.1.10 Convento de Nossa Senhora da Conceição dos Cárdeas

Este convento é fundado para uso das freiras Descalças da Ordem da Reforma de Santa Teresa, por iniciativa de D. Luísa de Távora, que se encontra sepultada no coro baixo do convento. É um pequeno edifício conventual, organizado na obediência rigorosa dos princípios instituídos pela reformadora, que tinha como princípios fundamentais evitar todo o supérfluo, no cumprimento rigoroso da regra que exigia simplicidade, austeridade e autenticidade e impunha o voto de pobreza.

Neste convento nunca eram permitidas mais de 21 professoras e o convento como espaço possui: a igreja e os seus anexos, o coro baixo e alto; espaços de convivência com estreitos laços à comunidade: a sala comum e o refeitório; a designada zona de serviços, cozinha, copa e despensa; espaços de isolamento individual, necessários à vida contemplativa: as celas individuais; espaços de ligação ao exterior: portaria. Este local interiormente comunicava com o claustro e, por porta lateral, com o locutório. À esquerda da porta de acesso, localizava-se a roda.



Figura 4-14 - Refeitório do Convento dos Cárdeas

Segundo podemos observar pela imagem, este refeitório é composto por mesas em madeira nas paredes laterais. Nessas mesmas paredes estão azulejos com diversas figuras e um púlpito onde se assistia e ouvi as Sagradas Escrituras no decorrer da refeição, em comunidade.

#### 4.1.11 Convento do Bom Sucesso

Edifício e núcleo monástico, não muito divulgado, ele reverte-se de aspectos muito interessantes estudados alguns anos atrás por Paulo Varela Gomes.

O claustro “de arquitectura um tanto arcaica ou arcaizante, apresenta uma diferença de dimensões entre os dois pisos e o carácter largo e baixo dos vãos superiores lembra, mis uma vez, precedentes manuelinos”<sup>155</sup>, não é exclusivo dos conventos e aparece associado a outros tipos de edifícios religioso, com a sua fonte no centro leva o edifício a visitar a um tempo primeiro, o do jardim do Paraíso.

À volta do claustro estariam dispostas dependências para a elaboração de alguns trabalhos manuais, armazéns e despensas. De toda essa área, o único compartimento que pode ser plenamente identificado é a cozinha. Outro espaço, esse, no primeiro andar que por ter inscrição descritiva e, como tal, pode ser assinalado é o da enfermaria.

A entrada no refeitório é feita após a recitação de uma oração, ou até de um cântico que conduz à mesa ritualizada, onde a comunidade tomava as refeições em silêncio ouvindo leituras feitas do púlpito, através das passagens bíblicas, constituições da ordem da vida dos santos.



**Figura 4-15** - Refeitório actual do Convento do Bom Sucesso.

---

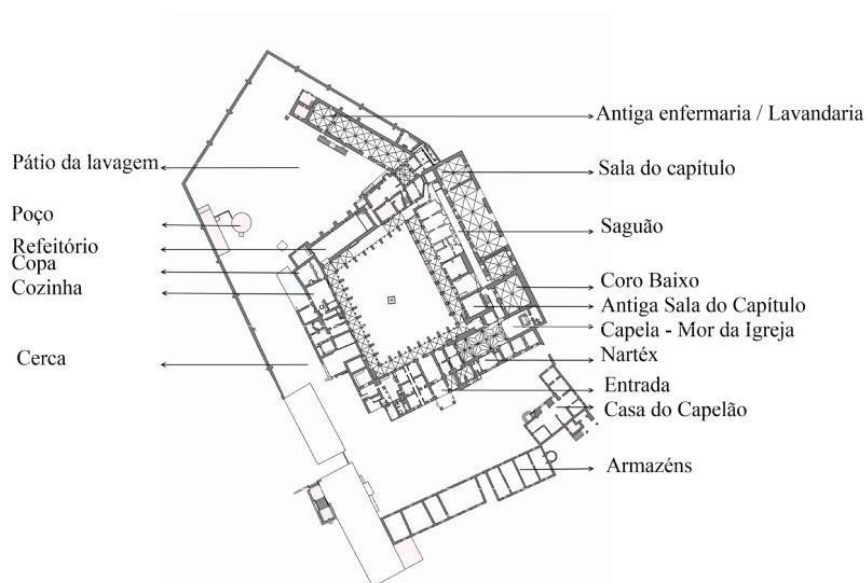
<sup>155</sup> GOMES, Paulo Varela – *Arquitectura, religião e política em Portugal no século XVII: a planta centralizada*. P.129. O autor aponta o revivalismo manuelino como uma das características dos monumentos da Restauração.



#### 4.1.12 Mosteiro de São Bento de Cástris

De certa forma, os mosteiros, enquanto locais de clausura e de acordo com os princípios beneditinos, deviam materializar-se em zona de vales, junto a cursos de água, “*locais privilegiados para o desenvolvimento da vida mística*” (Conde A. F., 2009).

Este mosteiro enquadrava-se nas características requeridas pelo Exórdio de Cister<sup>156</sup> que passava pelo isolamento, pela abundância de água e pelos terrenos férteis. Situa-se numa pequena elevação do terreno constituído por um conjunto de grandes dimensões que, ao longo do tempo, foi crescendo devido à sua constante ocupação.



**Figura 4-16** – Planta do Mosteiro de São Bento de Cástris, da autoria de Antónia Conde

Actualmente encontra-se envolvido por uma cerca muito ampla e ainda mantém grande parte da sua estrutura antiga. O seu conjunto arquitectónico enquadra-se na arquitectura alentejana entre os finais do século XV e inícios do século XVI, ou seja, constitui elementos de hibridismo, várias influências mediterrânicas, mudéjares e do gótico final, de maneira a enquadrar-se com as exigências da ordem.

Cocheril faz uma descrição pormenorizada sobre o estado deplorável que o mosteiro de São Bento de Cástris se encontrava quando o visitou. O refeitório das religiosas ocupa uma grande parte do edifício localizado a norte. Parece que este refeitório e a sua passagem prolonga-se até à sua implantação ao mosteiro primitivo. O muro exterior é suportado por cinco poderosos contrafortes de 1 m 40 sobre O m 20 de largura. O refeitório é uma sala rectangular mesurada 20 m 70 por 6 m 10. Esta sala é iluminada por duas janelas ovais e duas rectangulares, e por onde se entra por uma bela

<sup>156</sup> Exórdio de Cister – Estatutos (da Ordem) anteriores a 1134, inclusos em Aires A. Nascimento, “*Cister – Documentos Primitivos*”, Lisboa, 1999, p.59.

porta germinada aberta para a extremidade da galeria ocidental do claustro. As mesas de madeira estão colocadas sobre suportes de granito grossos, como eram as de São Cristóvão de Lafões.

O tecto é de arco semicircular e decorado com caixas de estuque. Esse tecto terá si pintado a fresco. Os temas que são pintados em vinte medalhões, que representam as quatro estações, os meses do ano (doze) e os quatro elementos (ar, terra, fogo e água). Ao centro, dentro de um quadro rectangular, está São Bernardo em pé na frente de um Cristo que lhe entrega os braços: é o tema da Amplexus, o Abraço. Em baixo, à esquerda, em forma oval está desenhada as armas da congregação. É uma pintura que não possui mérito artístico das cenas dos medalhões. O Cristo está desajeitadamente desenhado.

Sobre o muro do fundo, acima do lugar da abadessa, estão pintados três cenas quase apagadas: " O Cristo em Marte e Maria, a Cena do Senhor e do Lava pés (?)". No extremo oposto, preenchendo todo o espaço livre do muro, as armas da abadessa Dona Mécia de Melo (1604-1607), são pintados no centro de uma bela e fina decoração de estilo renascentista com, em baixo, a data de 1605. Os muros estão revestidos de tapetes de azulejos, azuis e amarelos, "muito difundidos dessa região", escrito por J.M. dos Santos Simões. Essa decoração é completada por uma inscrição pintado sobre os azulejos e é colocada por detrás da mesa da abadessa. Esta inscrição ficou danificada ao ser instalado neste sítio um imponente cadeiral de madeira, de 1733, por ordem da abadessa Dona Catarina de Carvalho (1733-1736).

No centro do claustro encontra-se uma fonte de mármore branco, também encontra-se perto da ala sul uma outra fonte com forma de concha e ainda um lavabo em granito junto ao refeitório.

Na ala poente encontra-se a cozinha que ocupa o seu lugar de origem, o refeitório e a copa. No entanto ainda é possível evidenciar vestígios do calefactório. Estas últimas dependências mantiveram-se na anterior localização mas a restante ala foram adaptadas a funções actuais como sendo o refeitório dos alunos da Casa Pia.

Já na ala norte encontra-se o antigo refeitório das monjas que enquanto espaço de convívio onde as religiosas se juntavam está também ligado à história das práticas gastronómicas do mosteiro e ao sentido do "paladar".

A entrada no refeitório realiza-se através de um pórtico do estilo renascentista, todo ele germinado e em mármore. No final do século XVI é construído o refeitório com painéis de azulejo representados com figuras de maçarocas que datam 1654. Este espaço de grandes dimensões, de planta rectangular, possui uma cobertura abobadada com arco de volta perfeita, com caixotões de

estruque pintados com frescos de temas sagrados: a figura de São Bento, elementos cósmicos, as estações do ano, meses os quatro elementos.



**Figura 4-17** - Estado Actual do Refeitório do Mosteiro de São Bento de Cástris (2012).

Neste espaço também se encontra o púlpito onde se fazia a leitura das sagradas escrituras e uma cadeira sumptuosa com pinturas. No subsolo ainda se mantém a cisterna do mosteiro. Porém, o refeitório fazia uma passagem que colocava o claustro em ligação com o jardim e o corredor da enfermaria formando. Uma disposição bastante reveladora da arquitectura cisterciense clássica. No seguimento do refeitório, no lado

esquerdo encontra-se a cozinha. A falta de documentação deste espaço não permite obter uma clara ideia sobre este espaço no decorrer do tempo.

A cerca deste mosteiro possui grandes dimensões onde se podem encontrar oliveiras, sobreiros, videiras e zonas de pastoreio. Assim como também se pode encontrar a existência de um grande olival, da vinha, do pomar de frutos e de uma pequena capela. Actualmente as actuais instalações administrativas da Casa Pai que ocupava o espaço pertencente aos padres deste mosteiro<sup>157</sup>.

No Mosteiro de São Bento de Cástris, apesar das diversas campanhas de obras a que esteve sujeito, à sua utilização inapropriada entre 1900 a 1930 e à vandalização sucessiva do mosteiro após a saída da Casa Pia, pode-se ainda encontrar um extenso património integrado da época cisterciense. Deste fazem parte os diversos painéis de azulejos que ainda subsistem em algumas partes do mosteiro bem como diversos frescos. É possível ainda se observar estes conjuntos de azulejos no refeitório do

<sup>157</sup> Mas é com D. João III que são cedidas seis arrobas de açúcar (para a elaboração dos “papos de anjo” das freiras e os seus celebres doces) e as especiarias tais como o cravo, o gengibre e a pimenta na Casa da Índia. Antónia Fialho Conde aponta ser curioso o facto das freiras de São Bento terem chegado a participar nos seguros marítimos das viagens à Índia no Colóquio Internacional ocorrido no Mosteiro de Alcobaça de 16-20 Junho de 1998. (Conde M. A., 1998)

século XVII, no coro baixo, na capela da Nossa Senhora do Rosário (painel de meados do século XVIII) e o conjunto de painéis presente na Igreja, que representam episódios da vida de São Bernardo (num total de dezanove painéis do século XVIII, e dois outros que resultam das intervenções da DGEMN de 1955) (Faustino, Verão 2016).

Sobre os frescos e pinturas ainda passíveis de observar, refere-se obra de Diogo de Contreiras – datada de meados do século XVI, e os frescos do refeitório, cuja autoria é atribuída a José Escobar do século XVII que até hoje não foram intervencionados.

Desde da sua fundação em 1275 até ao ano da morte da última religiosa em 1890, a vida no Mosteiro de São Bento de Cástris era ditada pela Regra, Constituições e Estatutos de Ordem. Cumprindo a clausura estrita<sup>158</sup>, o dia repartia-se entre “Ora et Labora” dentro do próprio complexo monástico, compreendendo momentos dedicados aos trabalhos manuais, ao enfeite de altares provavelmente à feitura de doces. O orar, de acordo com a qual se regia a vida dentro do mosteiro dividia-se de acordo com as horas canónicas ou do Ofício Divino.

Escritas estavam também as horas de alimentação, sendo este o “meio essencial para cumprir as virtudes da castidade e da obediência” (Conde, 2009, pg.392), não podendo as religiosas alimentar-se fora dos períodos estabelecidos. Os dias deviam ser vividos em silêncio, sendo este exigido: na igreja, no coro, nos dormitórios, no refeitório e na clausura sendo aplicadas punições a a privação de acesso ao mirante, porta, grade e cerca. (Conde,2009)

A referência ao refeitório em funcionamento no período religioso é normalmente por comparação ao espaço novo. Há uma clara percepção de que o refeitório novo não fazia parte do conjunto original do mosteiro, pela sua arquitectura ser distinta, mas que a zona das cozinhas já se aproximava mais da estética do espaço original. Este espaço esteve destinado a festas, sobretudo de aniversário, nas quais recebiam pessoas do exterior.

O refeitório velho era um espaço húmido devido à cisterna e à falta de utilização. É feita a referência aos frescos do refeitório, à beleza do espaço e descrito como o sítio no mosteiro onde se sente mais o peso dos anos e da função antiga do convento. Ou seja, houve necessidade de construir um novo refeitório maior (com espaço com copa) e que veio requalificar toda a ala Oeste que se encontra em ruína no mosteiro. Essa zona mais degradada permitiu o aparecimento desta nova

---

<sup>158</sup> Conhecido agora o quotidiano da vida no mosteiro, é possível fazer uma leitura mais clara da utilização dos diversos espaços. Sendo assim, a lógica dos espaços de clausura passavam por três momentos: a área exterior de cerca (em que se separa o mosteiro do exterior em dois momentos – cerca maior e a cerca das monjas); o espaço de clausura (o mosteiro em si); e o espaço da Igreja.

construção, acomodando as condições necessárias à prática das refeições e confecção, numa linguagem arquitectónica claramente distinta daquela que figura nos restantes espaços.

O espaço do refeitório foi aquele cujo significado se alterou mais ao longo do tempo, perdendo-se o seu uso por completo nas últimas décadas de utilização por parte da Casa Pia. Muito intervencionado ao longo dos séculos, o Mosteiro de São Bento de Cástris pouco guarda da sua essência original. Exemplo do desaparecimento de vestígios importantes para a compreensão do conjunto será o desaparecimento quase completo da ala poente, onde se encontravam as cozinhas do mosteiro, sendo este o único vestígio da época. Restam dessa época a chaminé quinhentista que se encontrava intacta e algumas zonas que prevalecem na nova cozinha da Casa Pia.

Em suma, o refeitório cisterciense foi o espaço cujo uso se perdeu por completo, dada a falta de condições face às exigências logísticas da instituição. A poente surge o novo refeitório sobre as ruínas desta ala do mosteiro. Espaço de refeições e de convívio oferecia as condições necessárias ao funcionamento da Casa Pia. Apesar da ruína o espaço da cozinha manteve-se e, com as necessárias obras de requalificação, não se alterou o seu uso.



**Figura 4-18** - Púlpito do Refeitório do Mosteiro de São Bento de Cástris (2012)



#### 4.1.13 Mosteiro de São Cristóvão de Lafões



**Figura 4-19** - Mosteiro de São Cristóvão de Lafões. Foto: [www.mosteiroaocristovao.com](http://www.mosteiroaocristovao.com)

São Cristóvão foi fundado por D. João Peculiar, no concelho de São Pedro do Sul no século XII e considerado como uns dos primeiros mosteiros cistercienses a serem construídos, se bem que essa honra pertença ao Mosteiro de São João de Tarouca.

No decorrer dos anos 40-50 do século XX, o Mosteiro encontrava-se ao abandono mas em 1984 Lafões é completamente restaurado pela família Oswald. São Cristóvão é um bom exemplo da arte cisterciense, na fase de grande renovação e iniciativa que precedeu a enclausuração e que vai do século XVII ao início do século XX.

Este mosteiro foi habitado por monges por mais de sete séculos, mas não resta nada dos edifícios primitivos. Apenas é visível a campanha de obras iniciada no século XVII.





**Figura 4-20** - Refeitório do Mosteiro de Lafões.

Possui um claustro quadrado, com cinco arcos de volta inteira em cada face, é o centro e coração do edifício, importante do ponto vista funcional (nele se abrem os acessos à igreja, à sala do capítulo, às tulhas, ao refeitório e até à cozinha) e no aspecto simbólico-religioso (nele se procedia ao lava-pés dos monges, à colação do fim do dia, à leitura e estudo, quando o tempo o permitisse).

Ainda no claustro, a anteceder a porta do refeitório, deparamo-nos com um lava-mãos ou fonte de granito, com duas bicas, destinado a fornecer a água necessária para a ablução das mãos (e dos pés na cerimonia do lava-pés).

Na ala poente-norte está o refeitório e uma grande tulha. O refeitório, totalmente vandalizado a partir dos anos 50 do século passado, foi reconstruído com cuidado. O azulejado das suas paredes, o crucifixo que encima a ministra (ou passa-pratos), a cimalha decorativa que ornamenta a parede oposta, os bancos adossados à parede e as longas e estreitas mesas de grossos pranchões. Os próprios azulejos de figura avulsa, pintados à mão nas oficinas da Viúva Lamego, foram copiados dos originais restituídos ou cedidos por pessoas que os tinham retirado.

As duas tulhas são grandes espaços em que se guardavam, em arcazes bem dimensionados, o milho, o centeio e o feijão entregues ao mosteiro como rendas e prazos. O azeite era conservado em cinco pias de granito, das quais sobreviveram apenas duas.

Na ala que confina com o terreiro, encontra-se a cozinha, com sua grandiosa lareira e chaminé, as largas mesas de pedra, o armário embutido e a pia de lavar a louça. De uma mesa central, de tampo

de mármore. Anexo à cozinha um pequeno compartimento, também provido de fortes mesas pétreas, terão servido de copa e dispensa; na parede confinante com refeitório abre-se a janela passa-pratos ou ministra, que permitia aos irmãos conversos ou leigos, que preparavam as refeições, dispensar os alimentos aos monges, recolhidos em clausura.

Oposta à cozinha, uma sala (celeiraria ou locutório) servia de transição entre a clausura monástica, de uso exclusivo dos monges e o mundo exterior.

Só existiam lareiras na enfermaria e na hospedaria; dos rigorosos invernos, os monges só se podiam defender visitando por curtos períodos o calefactório, cubículo do primeiro piso cuja parede exterior era construída pela chaminé da cozinha. (O Mosteiro de S. Cristóvão de Lafões, Abril 2015, p. 54).

#### 4.1.14 Mosteiro de São Pedro e São Paulo de Arouca

O Mosteiro de São Pedro e São Paulo de Arouca era considerado um dos mosteiros femininos mais conceituados e poderosos de Portugal em finais do século XIII. Situado nas terras férteis do vale de Arouca, sabe-se que a sua existência é anterior a 925, embora não exista um documento que prove, concretamente, a data de fundação do cenóbio.<sup>159</sup>

Esta casa monástica pertenceu à coroa portuguesa, no reinado de D. Sancho I, juntamente com o mosteiro de Bouças e foi herdada por sua filha D. Mafalda. Com a ligação da família real o mosteiro ganha uma popularidade grande comparativamente ao mosteiro de São Mamede do Lorvão governada por sua irmã D. Teresa, entre as comunidades femininas cistercienses.

Nos finais do século XI e inícios do século XVI, o mosteiro passou por uma fase de grande prosperidade durante os abadesados de D. Leonor Coutinho, filha dos Condes de Marialva e D. Melícia de Melo. É neste período que se conhece algumas obras de construção e um grande enriquecimento do seu acervo de esculturas, pinturas, peças de ourivesaria, entre outros. Actualmente, não há vestígios do mosteiro primitivo excepto os vestígios de uma rosácea do século XIV. As sucessivas remodelações e construções, nos séculos XVII e XVIII, passam pelo coro, o claustro e a cozinha.

A área ocupada pelo mosteiro<sup>160</sup> era superior à da vila, definindo a construção um rectângulo, com o eixo maior na orientação de Norte para Sul. Possui dois corpos rectangulares, um a nordeste onde está a igreja e no sudoeste, está o celeiro. No seu interior estão três espaços abertos, seguindo o eixo maior na seguinte ordem: pátio norte, entre dormitório nascente e claustro no centro. E o pátio sul, entre o refeitório e dormitório sul.

Os dois edifícios destacados eram frequentados por visitantes à comunidade monástica. Na nave da igreja os fiéis assistiam às celebrações litúrgicas, à qual entravam pelo portal lateral. Para o

---

<sup>159</sup> Maria Helena da Cruz Coelho conclui que o mosteiro existiria em 925, com um documento de 1091 que regista dados sobre a existência do mosteiro na primeira metade do século X e trata-se da mais antiga referência ao mosteiro. (*"O mosteiro de Arouca do século X ao século XIII"*, Arouca, 1988, p.22).

<sup>160</sup> O actual edifício do mosteiro de Arouca é obra dos séculos XVII e XVIII. Este mosteiro sofreu vários incêndios que o destruíram e houve necessidade de o reconstruir ao longo dos séculos. As reconstruções do mosteiro devem ter começado no ano de 1692, com a reforma da frontaria, continuando-se depois com a grande reedificação da igreja e do coro de 1704 a 1708. As restantes obras do claustro e partes anexas são reconstruídas entre 1781 e 1785. (Borges, 2002)

celeiro teria que se subir uma luxuosa escadaria onde o público pagava os seus tributos àquelas que se encontravam perto do poder máximo.

É curioso notar que no ponto de encontro dos eixos que dividem o rectângulo central em quatro secções iguais se aproxime também a linha diagonal que une as pontas mais distantes da igreja e do celeiro. Não deixa também de ser interessante evidenciar que esse ponto se localize no claustro.

Pode-se afirmar que o claustro é o centro espacial da construção. À sua volta agrupavam-se as dependências próprias para o quotidiano monástico. Um dado que chama a atenção é a ligação directa do claustro com a portaria, valorizando-se a sua ligação com o exterior ao ser frequentado por visitantes. Porém, a fechada faz ligação com a cerca monástica. Comparativamente ao claustro quinhentista de Lorvão, a feição deste torna-se completamente intimista e voltado para o interior, que adopta um clima da cerca através de aberturas no seu piso inferior, ou então, pela sua elevação, cuja imagem se manifesta por cima do claustro.

A regular praça fechada<sup>161</sup>, em forma de rectângulo alongado, estava encaixada pelo dormitório das portarias, do celeiro e das dos Padres, que segue o mosteiro em toda a sua extensão oeste. Por excelência era um local que expressava as relações da instituição com o mundo exterior e sua dependência do mundo extra claustral. Era um espaço transitório de oscilação de pessoas estranhas diariamente e era por onde circulavam, com carregamentos de bens necessários ao quotidiano monástico.

As construções que esta casa monástica se submeteu revelam o carácter desse local. Fechada por um pórtico que a separava do espaço urbano da vila, encontrava-se do lado oposto do celeiro antecedido de uma escadaria que levava os foreiros ao interior da instituição. Era esse o maior eixo do Terreiro, a cujos lados se encontrava a casa dos Padres ou Hospedaria da Abadessa e o Corpo Poente do mosteiro. Nela residiam os monges que assistiam a prelada nas suas funções administrativas e religiosas, e onde se recolhiam todos os membros do clero quando estavam de visita regular ao mosteiro. No lado oposto, as duas portarias do mosteiro, os locutórios, os aposentos da abadessa e os dois torrões de regalo de onde as religiosas tinham momentos de descontração – os mirantes. Ao lado

---

<sup>161</sup> Aqui tiveram lugar festas e encenações reflexo das laicidades.

do celeiro estaria um outro pórtico que permitia a passagem para a zona da Aborrida e à cerca exterior ou dos Padres<sup>162</sup>.



**Figura 4-21** - Cozinha do Mosteiro de São Pedro e São Paulo de Arouca. Fonte: culturanoorte.pt

Têm se conhecimento que os locutórios eram locais não só para as recolhidas receberem os seus visitantes, mas também para aquisição de produtos que os vendedores aí levavam. Diariamente o Terreiro era percorrido por pobres que se dirigiam ao celeiro a fim de receberem as doações cerealíferas do mosteiro contemplava, pelo menos até 1834, quando teve lugar à última distribuição de esmolas à porta da Tulha.

Este espaço era considerado com um local de inter-relação entre sociabilidades de clausura e modos de vida estranhos à comunidade. Funções como económicas, administrativas, de lazer e de natureza caritativa nela tiveram lugar. Também seria o local onde sucediam as demonstrações festivas

---

<sup>162</sup> Era uma praça cujo horário de funcionamento estava estabelecido, com os períodos de ocupação diferenciados para o Inverno e o Verão.



oferecidas à população da vila pelo mosteiro. Aqui desfilaram os convivas dos festejos da beatificação da Rainha D. Mafalda, em 1793, e aqui recitaram poetas e actuaram artistas para recreio das religiosas.

Entorno do mosteiro propriamente dito, abriam-se dois espaços nos quais se mesclavam diferentes maneiras de viver o tempo entre o sagrado e o profano, entre a vida de clausura e a vida laica.



**Figura 4-22** - Chaminé da cozinha do Mosteiro de Santa Maria de Arouca. culturanoorte.pt

As dependências monásticas organizavam-se à volta de três espaços abertos quadrangulares, definindo grandes caixas de luz, cuja intensidade amplifica ao ser projectada sobre as paredes brancas do edifício.

A praça central e/ou o claustro mais o pátio sul e/ou o Terreiro dos Comuns, aparecem justificados pela própria articulação que proporcionam entre as várias dependências monásticas. No pátio norte, dissolve-se a sua funcionalidade no conjunto de cidade edificada. O claustro, com os seus quatro lados, permite a passagem até à ala este respectivamente, ao coro, à cozinha de cerca, à sala



do capítulo, dispensa e cozinha. E à ala sul, onde está o refeitório<sup>163</sup> que a domina de lés-a-lés; a oeste a portaria. Por sua vez, a ala norte fundamenta-se exclusivamente pela definição da forma habitual que se ambicionava no claustro, uma vez que este se poderia estender no pátio norte, sem qualquer impedimento para a divisão funcional para a sua existência, a não ser na criação de uma zona de iluminação para as celas do dormitório no prolongamento do coro.

No entanto, restam algumas questões colocadas por Manuel Rocha (2011) para explicar as restantes construções feitas no mosteiro de Arouca: *“Será este motivo justificação suficiente para a definição daquele espaço? Ou não terá sido ele o resultado de demolições anteriores, cuja manutenção e permanência deixaram de ter sentido no contexto das edificações da cidade ideal pela sua substituição por novas edificações? Como se explica a existência de laranjeiras e de uma fonte nesse pátio?”*

No centro do jardim existe uma fonte composto por um tanque circular, na qual possui uma forma esférica com quatro bicas de água e rodeada por um resguardo de brancos. Com o decorrer do tempo, o jardim começou a ter contornos cada vez mais complexos aproximando-se mesmo da obra escultórica.

No corpo das portarias, os locutórios, e entre estes e o claustro um corredor de acesso ao pátio norte e daí ao coro.

O pátio sul era uma zona que considerava-se de serviço. No eixo da portaria que se liga ao Terreiro, uma abertura de acesso à cerca conventual. Para o exterior, a antiga casa das Madres Porteiras, e a roda. No corpo que o limita a sul, cujo nível inferior servia de armazéns, mais uma ligação com a cerca. No seu conjunto, define uma praça fechada, em forma de rectângulo alongado, sendo o lado maior a largura do claustro. Por aqui desfilavam, fundamentalmente, os serventuários e criadagem do mosteiro para acesso aos armazéns, pelas religiosas – monjas, conversas e educandas – nos seus afazeres quotidianos e nos seus rituais processionais.

---

<sup>163</sup> Ao qual está interligado com a cozinha conventual com uma mesa de pedra.

#### 4.1.15 Mosteiro de Santa Maria do Lorvão

Na arquitectura monástica o refeitório é um espaço indispensável à vida monástica partilhada em comum.

Como temos visto anteriormente, São Bento estabeleceu alguns princípios a seguir quanto à comida e à bebida, mas não de forma absolutamente rígida, já que deixava ao arbítrio e poder do abade as alterações a introduzir. Quer se fizesse só uma refeição (nos dias de jejum), quer jantar e ceia, recomendava o uso do pão, dois pratos cozinhados, fruta e legumes frescos e um pouco de vinho. Proibia o consumo de carne, com excepção feita aos enfermos, ou seja, na prática, prescrevia a abstinência durante todo o ano, para além das épocas em que era obrigatório jejuar, como durante a Quaresma (nas sextas-feiras de Quaresma o jejum era ainda mais rigoroso: apenas a pão e água).



Figura 4-23 - Entrada do Mosteiro de Santa Maria do Lorvão.

Seguindo a Regra, os usos cistercienses limitavam a alimentação a uma dieta praticamente vegetariana: pão com abundância, legumes cozidos e algum peixe ou carne de aves. Nas despesas de Lorvão, figuram a aquisição de trigo, hortalíça e peixe, entre outros provimentos. Só em ocasiões festivas se juntava à comida principal pitaça constituída por pão alvo, queijo, fruta ou outros manjares. Entre estes se incluía o arroz, com que se assinalavam festas litúrgicas. Nestes dias festivos havia igualmente o costume de dar à comunidade uma pitaça de doces, aos quais abundam

referências nos mosteiros femininos, mas a confecção e o consumo de doces devem ser encarados como uma forma compensadora, de algum modo, de uma dieta alimentar escassa, que chegava a propiciar enfermidades em algumas casas monásticas. Doces e pastéis eram também um modo de os mosteiros presentear visitas ou pessoas que lhes prestavam serviços. Finalmente, no século XIX, transformados em trabalho de oficina e depois vendidos, foram um meio de subsistência para muitas comunidades moribundas e despojadas dos seus bens. A aquisição de tigelinhas e caixas indica que os doces eram ofertados igualmente as hóspedes e até a pessoas estranhas ao Mosteiro. Os doces mais utilizados nestes dias festivos eram os pastéis, manjares brancos, confeitos e milharós, mas também há referências, sobretudo no século XVII.

No refeitório, a postura das religiosas tem um carácter de gravidade e recolhimento que evoca a solenidade da igreja. O silêncio é permanente. No átrio da entrada ergue-se um lavabo, onde se faz a ablução das mãos, gesto mais simbólico do que necessário, para significar a pureza de espírito e de coração que a monja deve ter no refeitório. A entrada faz-se por ordem de antiguidade (duas a duas, indo à frente a prelada – priora e as mais anciãs. Após a vénia ao crucifixo ou painel que se encontra sobre o lugar da presidência, dirigem-se às mesas, junto das quais permanecem de pé enquanto se cantarem os salmos e rezaram as orações apropriadas. Seguidamente, a monja leitora sobe para o púlpito e espera que todas as irmãs se sentem para começar a leitura. Duas monjas servem às mesas, tendo como fundo a voz da leitora num texto edificante<sup>164</sup>, para que, a par dos alimentos corporais, também todas participam numa refeição espiritual. A leitura deveria ser feita com clareza para que todas percebessem. À medida que as monjas iam terminando a refeição, permaneciam encostadas aos espaldares dos assentos. Terminada a leitura, a priora fazia o sinal para que se recolham os restos e se conclua a leitura. As religiosas colocam-se então duas filas, face a face, em frente das mesas, e tem início a acção de graças, que termina com a saída em procissão até à igreja. durante o tempo reservado à refeição eram fechadas todas as portas do Mosteiro, excepto em caso de grande necessidade e com a autorização podiam ser abertos.

Determinava a Regra de São Bento que a cozinha do abade ou da abadessa devia ser separada, assim da abadessa não só tinha a sua cozinha própria como a sua mesa, que partilhava com os

---

<sup>164</sup> A leitura era dividida em três partes ao jantar (refeição do meio-dia) e em duas à ceia, sendo umas em latim, outras em português. A segunda era sempre constituída por um capítulo da Regra. Sendo dia de um santo, lia-se a sua vida, mas sendo domingo, a leitura era apropriada ao calendário litúrgico. À noite (ceia), às terças-feiras, tema era as acções e milagres de São Bernardo, às quartas-feiras, de São Bento, às quintas-feiras, “os efeitos e admiráveis prodígios do Santíssimo Sacramento”, aos sábados, de Nossa Senhora do Desterro. (Borges, 2002)

hóspedes, cuja presença era quase sempre habitual nos mosteiros. Em qualquer dos casos seguiam-se as mesmas regras alimentares da comunidade e o mesmo cerimonial da leitura<sup>165</sup>.

No entanto, o mesmo não acontece com o refeitório ainda que tenha desaparecido sem que dele reste menor vestígio. Encontrar-se-ia encostado ao lado sul do claustro, na direcção, este-oeste, isto é, em plano paralelo à igreja. Nas casas cistercienses, por norma, o refeitório ocupava sempre, junto ao claustro, o lado oposto à igreja, mas em plano perpendicular a esta e à respectiva ala claustral.

A perpendicularidade do refeitório em relação ao claustro é uma característica da arquitectura cisterciense. Nas casas beneditinas e agostinianas esta dependência encosta-se ao longo de um dos lados do claustro. Em Lorvão manteve-se sempre a disposição herdada dos beneditinos, mesmo depois da completa renovação mandada efectuar por D. Bernarda Teles de Meneses.

O refeitório laurbanense situava-se ao nível do sobreclaustro, com acesso através da porta do piso térreo já referida e provavelmente de outra, aberta para as varandas do claustro. De acordo com registo fotográfico de 1930, existiam paredes em ruínas, ritmadas por janelas que lhe proporcionavam ampla claridade interior. Em comprimento devia exercer um pouco a ala sul do claustro. Segundo as informações da tradição oral da população antiga de Lorvão, seria uma sala abobadada, espaçosa e luxuosa, com um alizar de azulejos de motivos folheares estilizados, a azul sobre fundo branco. Nela existiria um púlpito. As mesas de pedra dispunham-se em forma de U, junto às paredes, onde estariam os bancos corridos. Como decoração deveria ter o usual crucifixo e um painel pintado. A porta de entrada do claustro devia dar acesso directo ao átrio onde se encontraria a fonte para as abluções.

A antiga sala das refeições devia-se ter tornado exígua para uma comunidade que entretanto havia crescido até ultrapassar a centena de religiosas. D. Bernarda Teles de Meneses decidiu mandar fazê-lo de novo. Aproveitou para modificar acesso à cerca, que até aí se fazia através do refeitório e que ficou a ter ligação directa com o claustro. (Borges, 2002, p. 413)

O mosteiro tinham despesas que dizem respeito à compra dos utensílios necessários, assim como toalhas de mesa e guardanapos ou pano de linho e estopa para as confecionar, havendo mesmo uma aquisição de toalhas de Guimarães; candeeiros; esteiras; pratos de estanho, tachos de estanho e cobre e cafeteira de cobre; bandeja de charão; um armário. Menção especial merecem as pratas, nomeadamente talheres, bandejas, salvas e um bule.

---

<sup>165</sup> Na documentação existente de Lorvão surge uma referência expressa à cozinha da abadessa em 1704 mas é difícil conhecer a sua localização. No entanto, supõe-se que a cozinha mencionada como sendo da portaria de baixo. (TT – Lorvão, nº405, fol. 73v.)

Abundantes ao longo dos séculos XVII e XVIII são os lançamentos referentes à compra de louça, havendo a distinguir entre a louça comum e louça fina, ou louça branca. Na primeira inclui-se a louça de Miranda do Corvo e de Coimbra, de barro vermelho, tosco ou vidrado, por vezes especificada em potes, cântaras, frigideiras, panelas, fogareiros e alguidares, e também a designada por louça da Beira – os barros pretos de Molelos, apenas se lhe expressando a origem em 1704. A louça branca vinha de Lisboa e Coimbra, sendo uma apreciável parte da primeira constituída por porcelana chinesa, conforme comprovamos através de inúmeros cacos encontrados. (Borges, 2002, pp. 414-415)

Contígua ao refeitório ficava a cozinha. Não se sabe nada a seu respeito. A localização a poente do refeitório, aproximadamente no ângulo sudoeste do claustro, é a que parece ser mais provável e racional. Implantava-se assim sobre a linha da água da Vidigueira, cuja passagem por dentro das instalações era de primordial importância. Alta chaminé que se observa por cima das ruínas fixadas em fotografia de cerca de 1930. Próximo se devia situar também o refeitório das conversas. Já o forno do pão poderia estar instalado nas construções a nascente do claustro, próximo da casa do sal, tulha e celeiro.

Pode-se imaginar que fosse uma vasta quadra, proporcional à importância da comunidade, com grande chaminé sobre colunas ao centro, a exemplo de outras casas monásticas, mas nada mais se pode acrescentar, dado que a documentação é omissa acerca da sua arquitectura, havendo apenas a assinalar a reparação do piso, em 1749 e a instalação de uma pia e de uma mesa de pedra, em 1770. (pág.416) Todas as restantes verbas lançadas nos livros de despesas se referem a aquisição de utensílios ou reparação dos já existentes.

Quanto ao forno, são igualmente bem frugais os dados dos livros de despesas: em 1751 mandou-se encanar a água para ele; em 1759 fez-se o emadeiramento; em 1764 compraram-se tábuas para uma arca e no ano seguinte mais onze tábuas de castanho para outra arca; em 1784 mandou-se fazer um arcaz e em 1785 foram feitos alguns reparos, por pedreiros. O trabalho no forno era considerado como vulgar trabalho de oficina, que fazia parte do quotidiano monástico.

Desde o pontificado de Gregório Magno (590-640), a regra de São Bento já estaria implementada em alguns mosteiros na Europa quando no ano de 1050 o Concílio de Coiança estabelece as primeiras comunidades monásticas que professam esta regra na Península Ibérica, com o propósito de adquirir uma maior unificação religiosa.

Até à data os monges seguiam o sistema designado por “*regula mixta*” e detinham os “*códices regularum*” com várias regras monásticas que o abade usava como inspiração para encarregar o seu

mosteiro. Depois da invasão árabe torna-se cada vez mais corrente os mosteiros abandonarem o sistema da “*regula mixta*” para professar a regra de São Bento.

Este terá sido o caso de Lorvão que antes de professar por completo a regra de São Bento, não antes do século XI, terá sido regido pela *regula mixta*<sup>166</sup>.

Cronologicamente é difícil saber uma data definitiva para a fundação deste mosteiro beneditino de São Mamede em Lorvão. Ao longo dos tempos tem sido um tema de discórdia por parte de diferentes historiados, sendo que, apenas ultimamente, novos factos permitiram localiza-lo com mais segurança no século VI, ainda antes da implantação da nacionalidade portuguesa.

As casas monásticas beneditinas dispunham-se com a igreja como ponto central à qual se encosta ao claustro, maioritariamente a sul, e em torno do qual se dispunham outras dependências fundamentais para o funcionamento da vida em comunidade, como o refeitório e o dormitório. Além da igreja e do claustro existe a probabilidade de as restantes dependências tenham sido alteradas no decorrer do tempo sendo assim, definir de forma concreta, a sua localização e forma.

A hipótese mais credível e plausível é do estudo do Doutor Nelson Correia Borges que realizou uma análise cuidada do mosteiro nesta época.<sup>167</sup>

Julga-se que o refeitório era implantado, por norma, e nas casas beneditinas, no claustro a ala sul, paralelamente à igreja, e que geralmente era uma sala abobada alta que ficaria no piso térreo, interligado directamente com o claustro.<sup>168</sup> Supõe-se que no caso de Lorvão este se tenha implantado ao lado oposto da igreja anexo ao claustro (como a cozinha que lhe estaria anexa a oeste) e que seria uma “sala abobadada, espaçosa e luxuosa”.<sup>169</sup>

Todavia a cozinha inseria-se sobre a linha de água da Vidigueira, teria uma planta rectangular com uma ou várias chaminés e seria uma sala abóbada com ligação directa como refeitório e os terrenos a sul do edifício onde estaria o forno, a casa do sal, a tulha e o celeiro.<sup>170</sup> Outras estruturas

---

<sup>166</sup> Conjunto de regras professadas num mosteiro “não necessariamente consignadas num texto único, mas o conjunto de costumes, baseado não só em várias regras materialmente agrupadas num *códex regularum*, mas também em tradições locais que até podiam contradizer algumas das prescrições das suas regras”. A este sistema evocaram os historiadores *regula mixta*, de modo a o diferenciar do posteriormente professado com a Regra de São Bento. Matoso, José – “A introdução da regra de S. Bento na Península Ibérica”. Braga: Livraria Cruz, 1976. p. 5-8.

<sup>167</sup> BORGES, Nelson – “Arte monástica em Lorvão: Sombras e realidade das origens a 1737”. Coimbra: Secção de textos FLUC, 1992. 2vol.470 p. Tese de doutoramento.

<sup>168</sup> *Idem*: A Arquitectura monástica portuguesa na época moderna. Revista Museu. Coimbra:

<sup>169</sup> BORGES, Nelson – “Arte monástica em Lorvão: Sombras e realidade das origens a 1737”. Coimbra: Secção de textos FLUC, 1992. 2vol.470 p. Tese de doutoramento.

<sup>170</sup> BORGES, Nelson – *A arquitectura monástica portuguesa na época moderna*. Coimbra, 1998. p.51. Vol.1.



fundamentais para uma comunidade religiosa passavam também pelos armazéns, banhos, latrinas, enfermaria, scriptorium, hospedaria e, ainda, os espaços próprios dos noviços.

Depois da saída dos monges beneditinos, Lorvão tornou-se notoriamente uma comunidade de grande prestígio à qual acorriam mulheres da alta nobreza, pelas grandes propriedades e pela localização geográfica do espaço monástico.

Após a adesão a Cister em Lorvão, durante vários séculos, julga-se que as monjas continuar a servir-se das dependências monásticas do beneditinos, até estas se tornarem insuficientes para o aumento das religiosas que professavam neste mosteiro. Porém o claustro, o refeitório, a cozinha e o dormitório não sofreram qualquer tipo de alterações, preservando as características precedentes, podendo apenas ter sofrido obras de manutenção de volumetria e dos espaços interiores.

No século XVI, o mosteiro de São Mamede de Lorvão adquiria um número cada vez mais elevado de propriedades fora da zona. Mantiveram a herança beneditina e acrescentaram o património das monjas laurbanenses, que era oferecido através de um dote ou de um testamento feito à instituição quando estas professavam para a clausura monástica.<sup>171</sup>

Na primeira metade do século XVII, os mosteiros cistercienses portugueses ganham um novo objectivo com a reabertura dos noviciados e com a maior produção cultural e literária. Nesta época novos mosteiros desta ordem são fundados e outros que se encontravam em ruínas vieram a ser remodelados por absoluto.<sup>172</sup>

É durante o período dos séculos XVII e XVIII que o mosteiro laurbanense conhece as suas novas estruturas há muito desejadas pelas próprias monjas, que foram construídas e outras remodeladas por completo. Construíram-se novos espaços como o dormitório, a igreja, o coro, a enfermaria e a reestruturou-se o cartório entre outras dependências que possibilitaram o aumento crescente do número de religiosas, a sua riqueza e o espaço demográfico do sítio de Lorvão.

A sul dentro da cerca, o terreno apresentava-se em socacos onde existia hortas, jardins, pomares e arvoredo servidos por várias fontes.<sup>173</sup> Tal como os outros mosteiros também tinham

---

<sup>171</sup> SANTOS, Maria – *“O domínio de Santa Maria de Lorvão no século XIV: gestão feminina de um património fundiário.”* Lisboa: Imprensa Nacional, 2001. p.290.

<sup>172</sup> COCHERIL, Maur – *“Routier de abbayes cisterciennes du Portugal.* Fundação Calouste Gulbenkian, 1986. p.34

<sup>173</sup> HERCULANO, Alexandre – *“Cenas de um ano da minha vida e apontamentos de viagem”.* Porto, 1957. p. 176. Vol2

capelas devocionais distribuídas na encosta, sendo que os registos apresentam a existência de pelo menos terem existido cinco capelas dentro do muro monástico.

Ainda dentro da cerca existiria casas de apoio à instituição como os armazéns, cavalariças, forno do pai, casa do alambique, hospedaria e noviciado. Outras dependências do mosteiro como o dormitório, a cozinha, o refeitório, o claustro e a igreja conservaram a representação do século anterior durante mais algumas décadas.

Mesmo após a extinção das ordens religiosas, esta casa continuou a ser uma hospedaria até meados do século XIX, sob a ordem das próprias monjas, passando a funcionar como uma escola primária para os habitantes da freguesia de Lorvão.<sup>174</sup>

Este mosteiro viveu épocas de grande prestígio dando uma imagem mais moderna, tanto a nível de estruturas materiais como em termos culturais. O número de noviças crescia abundantemente e tornou-se imprescindível providenciar o cenóbio com uma nova noviciaria.

Era comum instituir nos mosteiros femininos cistercienses uma noviciaria num lugar afastado do mosteiro, embora esta englobasse espaços necessários para as noviças como as celas, as salas de estudo, a sala capitular, as capelas, a cozinha, o refeitório e os lavabos

Nos finais do século XVIII, as monjas laurbanenses não voltariam a desenvolver novas obras no mosteiro, sendo que assim ficaria o total de quatro dormitórios, noviciaria, seis hospedarias, coro, igreja, dois claustros, refeitório, cozinha, enfermaria, botica, cartório, livraria, oito locutórios, oficinas, celeiro, entre outras.

Seguindo a regra, os hábitos cistercienses passavam por uma alimentação à base de dieta vegetariana: o pão era abundante, os legumes eram cozidos assim como algum peixe ou carne de aves. No final do século XVIII o consumo de carne começou a realizar-se aos domingos, excepto nos do Advento e da Quaresma.

No refeitório, a postura das religiosas tinha um carácter de gravidade e recolhimento que evocava a solenidade da igreja. O silêncio era constante. No átrio da entrada ergue-se um lavabo, onde se realizaria a ablução das mãos que tinha como significado a pureza do espírito e do coração que a monja devia deter no refeitório. A entrada fazia-se de acordo com a ordem de antiguidade, dirigiam-se às mesas, junto das quais permaneciam de pé enquanto se cantam os salmos e rezavam as orações

---

<sup>174</sup> AHMF – Conventos suprimidos e extintos, caixa nº40: Convento de Santa Maria de Lorvão, IV/i/80 (30).

apropriadas. Depois a leitora<sup>175</sup> subiria para o púlpito e aguardava que todas as irmãs se sentem para começar a leitura. Duas monjas deveriam servir às mesas para que, a par dos alimentos corporais, também todas pudessem participar numa refeição espiritual.

Durante o tempo reservado à comida eram fechadas todas as portas do Mosteiro, só em caso de grande necessidade e com autorização podiam ser abertos.

De acordo com a Regra de São Bento, a cozinha do abade ou da abadessa devia ser separada. Assim a abadessa não só tinha a sua cozinha própria como a sua mesa também, que partilhava com os visitantes, cuja presença era quase sempre habitual nos mosteiros. Em qualquer dos casos seguiam-se as mesmas regras alimentares da comunidade e o mesmo cerimonial da leitura.

O refeitório laurbanense<sup>176</sup> situava-se ao nível do sobreclaustró, com acesso através da porta do piso térreo já referida e provavelmente de outra, aberta para as varandas do claustro. Segundo testemunhos da população idosa de Lorvão, seria uma sala abobadada, espaçosa e luxuosa, com um alizar de azulejos, de motivos folheares estilizados, a azul sobre fundo branco. Nela existia um púlpito. As mesas de pedra dispunham-se em U, junto às paredes, a que se encostavam os bancos corridos. Como decoração deveria ter o usual crucifixo e um painel pintado, que veio a ser restaurado em Outubro de 1677. A porta de entrada do claustro devia dar acesso directo ao átrio onde se encontrava o lavabo para as abluções.

A antiga sala das refeições devia-se ter tornado exígua para uma comunidade que entretanto havia crescido até ultrapassar a centena de religiosas. D. Bernarda de Teles de Meneses decidiu mandar fazê-lo completamente de novo, aproveitando para modificar o acesso à cerca, que até aí se fazia através do refeitório e que ficou a ter ligação directa com o claustro.

Em termos de utensílios necessários e utilizados no refeitório são bastantes variados como as toalhas de mesa e os guardanapos que seriam feitos de pano de linho ou estopa (muitas destas toalhas eram adquiridas da cidade de Guimarães). Teria também candeeiros, esteiras, pratos e tachos de estanho ou de cobre assim como as cafeteiras. Ainda albergaria bandejas de charão, armário para guardar todos os utensílios e as pratas que eram, nomeadamente, os talheres, as bandejas, salvas e um bule.

---

<sup>175</sup> A leitura era dividida em 3 partes ao jantar (refeição do meio-dia) e em 2 à ceia, sendo umas em latim, outras em português.

<sup>176</sup> São escassos os dados de documentação manuscrita respeitantes ao refeitório, que mais comumente era designado apenas por sala.

No entanto, eram abundantes, ao longo dos séculos XVII e XVIII, a compra de louça, com distinção entre louça comum e louça fina/branca. Na primeira envolvia a louça de Miranda do Corvo e de Coimbra, de barro vermelho, tosco ou vidrado, por vezes especificada em potes, cântaras, frigideiras, painéis, fogareiros e alguidares. Já a louça branca provinha das cidades como Lisboa e Coimbra, sendo que uma parte da primeira era constituída por porcelana chinesa.

A cozinha estaria próxima do refeitório, no entanto, não se sabe nada a seu respeito. A localização a poente do refeitório, aproximadamente no ângulo sudoeste do claustro, parece ser a mais provável, de acordo com Nelson Borges Correia. A linha de água da Vidigueira estaria colocada sobre uma passagem por dentro das instalações de primeira importância. A alta chaminé que se observava por cima das ruínas afixadas seria da cozinha. Deveria estar também o refeitório das conservas. Mas já o forno do pão poderia estar instalado nas construções a nascente do claustro, próximo da casa do sal, da tulha e do celeiro.

Pode-se imaginar que fosse uma vasta quadra, proporcional à importância da comunidade, com grande chaminé sobre colunas ao centro, a exemplo de outras casas monásticas, mas não há mais nada se pode acrescentar, dado que a documentação é escassa acerca da sua arquitectura. Todas as restantes verbas e a instalação de uma pia e uma mesa de pedra foram apenas feitas em 1770. Todas as restantes verbas lançadas nos livros de despesas referem-se a aquisição de utensílios ou à reparação dos já existentes, como candeias, louça de ferro, facas, cepos, louça de estanho e de cobre, que incluía tachos, painéis, cafeteiras, caldeiras e ainda louça branca.

Quanto ao forno, são igualmente bem frugais os dados de livros de despesas: em 1751 mandou-se encanar a água para ele; em 1759 fez-se emadeiramento; em 1764 compraram-se tábuas para uma arca e no ano seguinte mais de onze tábuas de castanho para outra arca; em 1784 mandou-se fazer um arcaz e em 1785 foram feitos alguns reparos. O trabalho no forno era considerado comum pois fazia parte do quotidiano monástico.

Antes da cozinha dos inícios do século XVIII, que certamente se deve às obras de D. Bernarda Teles de Meneses (1712-1715), havia uma outra, a nível do piso térreo do claustro, tal como seria o anterior refeitório, que as recentes escavações arqueológicas revelaram em parte, descobrindo-se a ampla lareira e o que parece ser um lavabo. A sua situação no lado sul, posicionada na intercepção da linha da água que desce da Vidigueira, assegurava um bom abastecimento de água. O escoamento da água fazia-se para grande colector subterrâneo que desagua no Virovão. Mas não convém esquecer que além da cozinha comunitária havia também outras cozinhas: a da abadessa, a da enfermaria, a das hospedarias e, em certo tempo, a da noviciaria.

#### 4.1.16 Convento da Nossa Senhora da Estrela

Nos conventos de carmelitas descalças destaca-se ainda um conjunto de outras dependências, destinadas à vida em comunidade e particularmente vocacionadas para a realização de actividades conjuntas, trabalho e serviços.

Uma dessas dependências era o refeitório, sendo este um dos espaços por excelência da vida comunitária. Destinado às refeições em conjunto, o seu interior devia lembrar a pobreza professada no Carmelo. Localizado no extremo oeste da ala norte do edifício, em torno do vasto refeitório do convento da Estrela destaca-se uma coxia de madeira, destinada, originalmente, a assentar três mesas de carvalho e respectivos bancos. Segundo a Regra, regista-se a presença do característico púlpito, em cantaria, adossado ao muro sul, para que as freiras ouvissem a Sagrada Escritura ao longo de toda a refeição. No mesmo alçado, observa-se ainda uma abertura de ligação à cozinha e, no muro oeste, o acesso à copa. De acordo com o inventário feito em 1885, neste espaço teria também existido uma tela com a representação de uma *Ceia*, da autoria de Pedro Alexandrino de Carvalho.

Actualmente separada do refeitório e da copa, a cozinha do convento da Estrela é particularmente notável. Trata-se de um espaço abobadado, cuja estrutura arquitectónica é dinamizada pelo revestimento integral de azulejos artesanais brancos e realçada por frisos azuis em todas as arestas e emolduramento dos vãos. Com o pavimento em lioz, este espaço era directamente servido por dependências auxiliares: à direita da chaminé, casa de lavagens (com mesas de mármore e pias de pedra); o compartimento do forno; e a despensa, guarneçada de armários. Seguiam-se as escadas de acesso às caves, onde funcionaram, possivelmente, as arrecadações. Segundo as condições do inventário mencionado, as zonas de serviços do convento prolongavam-se ainda até ao ângulo sul do edifício, ou seja, ocupava praticamente todo o piso térreo da ala oeste.

Dedicando-se sobretudo aos trabalhos manuais e labores, aos carmelitas deviam ocupar as suas celas e não um espaço comum, ao contrário do que se verificava noutras ordens religiosas. Porém, no caso dos tais trabalhos não serem compatíveis com o espaço das celas, estava indicada na Regra a existência de oficinas. Ainda assim, a casa de labor devia ser considerada por cada freira como a sua própria cela, pelo que também aí trabalhariam em silêncio.

Com as arcas e as gavetas necessárias, as oficinas do convento da Estrela localizavam-se na proximidade das celas, por isso, ao nível do primeiro andar. Além destas dependências destacam-se

ainda, em torno dos claustros, tanto ao nível do piso térreo como do primeiro andar, arrecadações e diferentes depósitos de cera, roupa e paramentos, com armários e arcazes de carvalho.

Por fim, particular destaque para os outros espaços ao serviço da comunidade religiosa, reveladores da funcionalidade inerente a estas casas religiosas, como a enfermaria, o balneário e as instalações sanitárias.



## Conclusão

O estudo que atrás desenvolvemos sobre a Comensalidade e Cozinha no Mundo dos Mosteiros e Conventos, trouxe-nos a possibilidade de entender melhor a organização e o funcionamento dos espaços dos mosteiros e conventos da Época Moderna no que diz respeito a este aspecto específico, muito importante na vida das comunidades. Procuramos atender às suas origens, recuando à Idade Média e à importância da Ordem de São Bento na tradição do monaquismo ocidental, porque sem isso torna-se difícil perceber o que aconteceu depois, no período que nos interessa, quer dizer, entre os séculos XVI e XVIII até 1834, data da extinção das ordens religiosas.

O exemplo de perfeita harmonia e equilíbrio em termos de arquitectura monástico-conventual passa pela planta de Saint Gall e as dependências relacionadas com comensalidade. O espaço do refeitório ganha desde os primórdios da Idade Média uma certa importância, que a decoração da época do Renascimento levou ao mais alto grau com inclusão das representações da Última Ceia por vários artistas.

Encontramos na maneira como se desdobram as refeições dos monges, a sua organização e disposição, um determinado número de restrições e de directrizes que expressam as concepções éticas e imateriais que inspiraram o monacato beneditino a partir das primeiras palavras do seu fundador.

O regime alimentar constituiu, também, desde início, uma identificação do monge na sociedade, dentro e fora do mosteiro. A mesa funciona como elemento conjunto, e veio facilitar a vivência em comunidade. O monge come em conjunto, segundo um desígnio coerente e organizado, que elucida um novo comportamento consolidado no trabalho, na oração e na alimentação. O monge produz, diariamente, para se alimentar, física e espiritualmente.

Outro ponto que nos interessou, tratado no segundo capítulo, tem haver com a doçaria conventual como expressão de festa numa vivência marcada pela austeridade alimentar. Falar de doçaria conventual leva à forma como esta era confeccionada, principalmente nas ordens religiosas femininas, locais com facilidade de adquirir de açúcar, uma mercadoria essencial para a confecção doceira que se veio a expandir por toda a Europa nos séculos XVII e XVIII.

Entretanto depois nos espaços propriamente ditos, vimos alguns casos que consideramos notáveis naquilo que chegou até aos nossos dias do Património Português da Época Moderna. Concluimos que o tecto do refeitório do Mosteiro de São Dinis e São Bernardo em Odivelas é algo notável, que não tivemos possibilidade de aprofundar como desejaríamos, mas que pretendemos vir a

fazê-lo no futuro. As representações do tecto brutesco, com passagens do Velho e Novo Testemunho, é único no caso português. Não existe outro edifício monástico com esta composição de imagens alusivas ao acto de refeição e à sua simbólica complexa. Cada passagem identificada no painel, transmite a mensagem de partilha em comunidade, como a comunidade monástica devia ser na época, uma vez que o comer e a simbólica da Eucaristia, central no Cristianismo, se podem ver aqui como sinal de espiritualidade monástica. A Eucaristia e a partilha da vida em comunidade.

O Mosteiro de Alcobaça, com sua monumentalidade arquitectónica e a sua importância ao longo dos séculos, mereceu especial atenção pela sua cozinha devido à chaminé com estruturas de ferro que faz pensar ter sido Alcobaça um dos pontos de partida da arquitectura do ferro, um dos aspectos tão interessantes como o sistema hidráulico. A iconografia da Última Ceia, tratado no grupo escultórico de barro de Filipe Hodart no refeitório de Mosteiro de Santa Cruz em Coimbra é outro caso raro em termos europeus e único no nosso País.

Por último, um conjunto de outros espaços portugueses de comensalidade passando pela época medieval até finais da época moderna. Muitos destes espaços encontra-se em ruínas, outros vieram a ser preservados ao longo dos seus séculos devido à sua importância na época. É um tema vastíssimo, onde há muito a fazer. Pretendemos apenas fazer uma breve aproximação.

Compreender o mundo da comensalidade obriga a passar por vários aspectos, desde do espaço da confecção dos alimentos até ao acto da refeição num ambiente puramente simbólico no mundo conventual. Neste mundo temos de conhecer as normas estabelecidas em volta da alimentação por parte das ordens religiosas mas também conhecer a origem do que comiam, das dietas mais austeras aos manajares dos dias de festa. A comensalidade é um conceito que existe nos dias de hoje e toda a tradição associada ao acto de comer remonta aos tempos primórdios do homem.

Um dos episódios que mais perto dos nossos dias, já em pleno século XX, portanto muito depois da extinção das ordens religiosas, veio recender a sumptuosidade dos banquetes monásticos que ficaram exageradamente na lenda, foi o da visita de Isabel II de Inglaterra a Portugal em 1957, em Alcobaça. A grande importância política desta visita explica que no seu programa se tivesse organizado um banquete no refeitório do Mosteiro<sup>177</sup>. Este espaço foi ricamente decorado com peças de mobiliário e de artes decorativas vindas de diferentes museus, o chão totalmente coberto por carpetes persas, mais as paredes totalmente cobertas pela réplica das tapeçarias de Pastrana (vindas do Paço

---

<sup>177</sup> Brás, A. S. (2016). Os Dias Portugueses de Isabel II. Lisboa: EDIÇÕES PARSIFEAL.

Ducal em Guimarães). As peças utilizadas para esta refeição foram baixela porcelana da China e da Companhia das Índias, emprestada pelo Museu Nacional de Arte Antiga. Tudo isto pensando talvez no relato de Beckford.

Os mosteiros como pudermos ver na planta de Saint Gall, as maiores e mais importantes, tiveram sempre uma função de hospedagem que está relacionada com a comensalidade. A hospedaria de Alcobaça e as visitas dos réis mostram isso. Hoje, com o turismo, muitos mosteiros e conventos têm sido convertidos em unidades hoteleiras, onde a função da comensalidade é de maior importância. Foi neste aspecto, esta passagem dos tempos antigos aos dias de hoje que nos interessou e esteve como ponto de partida do nosso trabalho.

## Bibliografia

### Fontes Primárias:

Beckford, W. (1998). *Alcobaça e Batalha. Recordações de Viagem*. Vega.

Correia, V. (1929). *Alcobaça - Uma Visita da Rainha D. Maria I (14-18 de Outubro de 1786) Segundo a Relação Manuscrita, de Frei Manuel de Figueiredo Cronista dos Cistercienses*. Coimbra: Imprensa da Universidade.

*Definição da Ordem de Cister: e Congregação da Nossa Senhora de Alcobaça*. (MDLXXXIII). Impressas com licença - Livraria de Alcobaça .

*Livro das Constituições e Costumes que se guarda nos Mosteiros da Congregação de Santa Cruz de Coimbra, dos canónicos regulares da ordem do nosso Padre Santo Agostinho*. (s.d.). Biblioteca Nacional de Lisboa.

Madahil, A. G. (1951). *Constituições Que no Século XV Regeram o Mosteiro de Jesus, de Aveiro, da Ordem de São Domingos*. Aveiro, Portugal.

O.P., F. R. (2012). *Bíblia Sagrada - Edição Pastoral*. PAULUS Editora .

*Regra do Nosso Glorioso Padre S. Bento - Abade, Confeitor e Patriarca de todas as Religiões*. (1703). Coimbra: Na Oficina de Joseph Ferreyra, Impreffer da Universidade, & S. Oficio.

Santos, M. J. (2015). *As regras da regra Santa Clara: Códice do século XVI*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra.

### Livros:

Afonso, L. U. (s.d.). *A diversidade da arte em Portugal durante o século XV: uma síntese por décadas*. Lisboa: ARTIS | Instituto de História de Arte | Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa.

Almeida, A. (2000). *O azulejo em Portugal no século XX*. Lisboa: Edições Inapa.

Alves, J. d. (1989-1993). *O Mosteiro dos Jerónimos* (Vol. 2 Vol). Lisboa: Livros Horizonte.

Ana Catarina Sousa, M. M. (2017). *Fragmentos do Quotidiano no Terreiro do Real Monumento de Mafra (17171-2017)*. Mafra.

- Ana Sampaio Castro, L. S. (2007). *Uma Primeira Proposta de Reconstituição do Mosteiro Cisterciense de S. João de Tarouca*. Revista de História da Arte nº4 .
- Ana Sampaio e Castro, J. F. (2004). *A componente de conservação cerâmica na intervenção arqueológica no Mosteiro de S. João de Tarouca: 1998-2002*. Lisboa: Património Cultural.
- Andrade, S. G. (1991). *Mosteiro da Batalha*. Lisboa : Elo, D. L.
- Arnaut, S. D. (2000). *A Arte de Comer em Portugal na Idade Média*. Sintra: Colares Editora.
- Bastos, C. M. (2013). *O Pão Nosso Cada Dia - A alimentação na RB – preceitos, condicionalismos e fundamentos*. Coimbra: Universidade de Coimbra.
- Beckford, W. (1998). *Alcobaça e Batalha. Recordações de Viagem*. Vega.
- Beckford, W. (2009). *Diário de William Beckford em Portugal e Espanha*. Lisboa: Biblioteca Nacional de Portugal.
- Bento, M. J. (2014). *Convento de Cristo– 1420/1521 – Mais Do Que Um Século - Tese de doutoramento em História da Arte*. Coimbra: Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra.
- Bernardes, L. S. (2014). *Ensaio de reconstituição arquitetónica do mosteiro cisterciense medieval de S. João de Tarouca*. Cister: por entre história e imaginário: livro do IX Encontro Cultural de São Cristóvão de Lafões, 77-93.
- Borges, N. C. (1998). *Arquitectura Monástica Portuguesa na Época Moderna (notas de uma investigação)*. Porto: Publicação do Círculo Dr. José de Figueiredo. IV Série. nº7.
- Borges, N. C. (2002). *Arte monástica em Lorvão: sombras e realidade: das origens a 1737. Vol. 1*. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian.
- Braga, I. D. (2007). *Para o Estudo da Bateria de Cozinha Conventual no Início do Século XIX*. Lisboa: Lusíada. História 2(4).
- Braga, I. D. (2015). *Sabores e segredos: Receituários Conventuais Portugueses da Época Moderna*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra.
- Braga, I. M. (2007). *A Doçaria num Receituário Conventual Masculino - O Caderno do Refeitório de 1743*. Lisboa.
- Braga, I. M. (2007). *Dos Tachos e Panelas aos Açucareiros e Bules. Recipientes para Confeccionar e Servir Alimentos em Portugal*. Coimbra.
- Branco, M. B. (1886). *As Minhas Queridas Freirinhas d'Odivelas*. Lisboa: Typografia Castro Irmão .

- Brás, A. S. (2016). *Os Dias Portugueses de Isabel II*. Lisboa: EDIÇÕES PARSIFEAL.
- Braunfels, W. (1972). *Monasteries of Western Europe*. Princeton : Univesity Press.
- Braunfels, W. (1975). *La Arquitectura Monacal En Occidente - Título de la edición original "Abendländische Klosterbaukunst"*. Barcelona : BARRAL EDITORES.
- Cabral, M. I. (Abril, 1999). *O Livro de Receitas da Última Freira de Odivelas*. Lisboa: Verbo.
- Castro, A. S. (2009). *Cerânimca Europeia de Importação no Mosteiro de São João de Tarouca*. Faculdade das Ciências Socias e Humanas da Universidade Nova de Lisboa.
- Chaves, C. B. (1983). *Os Livros de Viagens em Portugal no século XVIII e a sua projecção europeia*. Lisboa: Instituto de Cultura Portuguesa.
- Cocheril, D. M. (1978 ). *Routier des abbayes cisterciennes du Portugal*. Paris: Fundação Calouste Gulbenkian.
- Cocheril, D. M. (1989). *Alcobaça - Abadia Cisterciense de Portugal*. Alcobaça: INCM – Imprensa Nacional Casa da Moeda.
- Cocheril, P. M. (Maio de 1961). *William Beckford et La Cuisine D'Alcobaça* (Vols. Segunda Série, nº2 ). Porto: Separate da Revista Museu.
- Conde, A. F. (2009). *Cister a Sul do Tejo - O mosteiro de S. Bento de Cástris e a Congregação Autónoma de Alcobaça (1567-1775)*. Lisboa: Edições Colibri.
- Conde, A. F. (2010). *O conjunto monástico de S. Bento de Cástris e o cumprimento do paradigma*. Revista Online do Departamento de Letras da Universidade da Beira Interior, 21-36.
- Conde, M. A. (1998). A afirmação do Mosteiro de São Bento de Cástris no contexto local e nacional ". *Separata das Actas do Colóquio Internacional «Cister - Espaços, Territórios, Paisagens»*. Alcobaça.
- Condeço, S. (2013). *O Convento de Cristo: o claustro D. João III e os seus significados*. Lisboa: Universidade Lusíada de Lisboa.
- Correia, N. B. (2003). *Doçaria Conventual de Lorvão*. Penacova: Câmara Municipal.
- Correia, V. (1929). *Alcobaça - Uma Visita da Rainha D. Maria I (14-18 de Outubro de 1786) Srgundo a Relação Manuscrita, de Frei Manuel de Figueiredo Cronista dos Cistercienses*. Coimbra: Imprensa da Universidade.



- Correia, V. (1929). *Uma Visita da Rainha Maria I (14-18 de Outubro de 1786), Segundo a Relação Manuscrita, de Frei Manuel de Figueiredo, Cronista dos Cistercienses*. Coimbra: Imprensa da Universidade .
- Côrte-Real, M. H. (2001). *O Palácio das Necessidades*. Lisboa: Chaves Ferreira Publ.
- Costa, B. G. (2014). *A Cerâmica Preta do Mosteiro de São João de Tarouca*. Lisboa: Universidade Nova de Lisboa - Faculdade das Ciências Sociais e Humanas.
- Costa, S. (Abril 2010). *O Mosteiro de Tibães, Alas de Dormitórios e Celas*. Prémio Literário do Município de Barcelos : Âncora.
- Craveiro, M. d. (2011). *O Mosteiro de Santa Cruz de Coimbra*. Coimbra: Ministério da Cultura: Direcção Regional de Cultura do Centro~.
- Definição da Ordem de Cister: e Congregação da Nossa Senhora de Alcobaça* . (MDLXXXIII). Impressas com licença - Livraria de Alcobaça .
- Dias, G. C. (1997). *Do Mosteiro Beneditino Ideal ao Mosteiro de S. Bento da Vitória. História, espaços e quotidiano dos monges*. in "O Mosteiro de S. Bento da Vitória. 400 anos". Porto: Edições Afrontamento.
- Dias, G. J. (1996). *Hagiografia e iconografia beneditinas: "Os Diálogos " do papa São Gregório Magno*. Porto: Universidade do Porto.
- Eira, P. F. (2012/2013). *Design de Interiores: desenvolvimento de uma linha de cozinhas para a Padimat - Mestrado em Design - Especialização em Design de Interiores*. Escola Superior de Arte e Desing, Matosinhos.
- Faustino, P. (2016). *O Mosteiro de São Bento de Cástris: Memória e Identidade - Mestrado Integrado em Arquitectura*. Évora: Universidade de Évora - Escola das Artes.
- Ferrão, L. (1994 ). *A Real Obra de Nossa Senhora das Necessidades*. Lisboa : Quetzal.
- Ferreira, C. C. (2006-2007). *Cuidados de higiene e de saúde em uma comunidade monástica do século XVII: o caso do Mosteiro de Santa Clara-a-Velha de Coimbra*. Portugalia, Nova Série, Vol. XXVII - XXVIII, 2006 - 2007.
- Ferreira, J. (1998). *O revestimento cerâmico na arquitectura em Portugal*. Lisboa: Editora Estar.
- Ferreira, M. A. (1993). *Mosteiro de Santa Maria de Alcobaça*. 2ª ed. Lisboa : ELO, D. L. 1993.

- Ferreira, M. A. (2004). *As colunas de ferro da cozinha do Mosteiro de Alcobaça: hipóteses para a solução de um enigma ainda por desvendar*.
- Figueiredo, A. B. (1889). *O Mosteiro de Odivelas, casos de reis e memorias de freiras*. Lisboa: Edição da Livraria Ferreira.
- Flandrin, J.-L. (2001). *História da Alimentação 2 Da Idade Média aos tempos actuais*. Lisboa: Terramar.
- Franco, A. (1993). *Jerónimos - 4 séculos de pintura*. Lisboa: trad.; The British Council.
- Giulia Rossi Vairo, J. R. (2016). *Claustros no Mundo Mediterrâneo Séculos X-XVIII*. Editora Almedian.
- Gombrich, E. (2011). *A História da Arte*. 16ª Edição Público.
- Gomes, P. R. (2015). *Lugares de Oração no Mosteiro da Batalha*. Batalha, Leiria.
- Gonçalves, A. N. (1959). *Mosteiro de Jesus, Convento feminino da Ordem de São Domingos [Museu de Aveiro]*. Inventário Artístico de Portugal. Distrito de Aveiro, Zona-Sul: Academia Nacional de Belas Artes Lisboa.
- Gonçalves, C. A. (2008). *A capela do Santo Sepulcro da igreja do mosteiro de Santa Cruz de*. Lisboa: Universidade Aberta.
- Gonçalves, I. (1989). *O património do mosteiro de Alcobaça nos séculos XIV e XV*. Lisboa: Universidade Nova de Lisboa, Faculdade de Ciências Sociais e Humanas.
- Gonçalves, I. (2017). *À mesa nas terras de Alcobaça em finais da Idade Média*. Alcobaça: Estudos monásticos alcobacenses / 3.
- Grande, M. (2005). *O Monumento de Mafra: visto por estrangeiros (1716-1908)*. Mafra: Câmara Municipal.
- indíces, D. P.-r. (1950). *História dos Mosteiros, Conventos e Casas Religiosas de Lisboa, Tomo I*. Lisboa: Câmara Municipal de Lisboa.
- Janson, H. (1998). *História da Arte*. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian.
- Jorge, V. F., Mascarenhas, J. M., & Maduro, A. V. (2015). *A construção da paisagem hidráulica no antigo couto cisterciense de Alcobaça*. Cadernos de Estudos Leirienses – 4.
- Livro das Constituições e Costumes que se guarda nos Mosteiros da Congregação de Santa Cruz de Coimbra, dos canónicos regulares da ordem do nosso Padre Santo Agostinho*. (s.d.). Biblioteca Nacional de Lisboa.

- Lourenço, M. F. (2017). *O Serviço Educativo no Mosteiro de Santa Clara-a-Velha - Mestrado em História da Arte, Património e Turismo Cultural*. Coimbra: Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra.
- Luís Sebastian, A. S. (2007). Uma Primeira Proposta de Reconstituição Arquitectónica do Mosteiro Cisterciense de S. João de Tarouca. Em A. S. Luís Sebastian, *Revista de História da Arte Nº 4 – 2007 – Cidades Portuguesas Património da Humanidade*.
- Macedo, F. J. (2006). *Santa Clara-a-Velha de Coimbra : singular mosteiro mendicante - Tese de doutoramento em Letras, na área de História da Arte*. Faculdade de Letras de Coimbra.
- Maciel, M. J. (1998). *As «Regule Monachorum» e a Arquitectura dos Mosteiros na Antiguidade Tarde*. Porto: Centro de Estudos de Ciências Humanas.
- Madahil, A. G. (1951). *Constituições Que no Século XV Regeram o Mosteiro de Jesus, de Aveiro, da Ordem de São Domingos*. Aveiro, Portugal.
- Maduro, A. V. (2011). *Cister em Alcobaça. Território, Economia e Sociedade (séculos XVIII-XX)*. PORTO: ISMAI.
- Maduro, A. V. (2012). Viajar e Beber. Os vinhos cistercienses de Alcobaça (Portugal) na literatura de viagens. Em A. V. Maduro, *ROTUR, Revista de Ocio y Turismo*, 5 (pp. 149-160). Universidade da Corunã.
- Mapelli, E. (s.d.). «Ora et labora» La dulcería monacal de las monjas. Andalucía.
- Marques, M. A. (1986). *Evolução do monaquismo feminino até ao século XIII na região de Entre Douro e Tejo: notas para uma investigação*. Coimbra: Actas Colóquio - A mulher na Sociedade Portuguesa.
- Marques, M. A. (2004). *Um mosteiro e um lugar: Lorvão nos finais do século XIII*. Comemoração do VII Centenário de Foral de Lorvão: Lorvão Associação Pró-Defesa do Mosteiro.
- Martins, A. M. (2011). *As Arquitecturas De Cister Em Portugal. A Actualidade Das Suas Reabilitações e a sua Inserção no Território. - Tese de Doutoramento*. Universidade de Sevilha: Tese Doctoral, Vol. I.
- Martins, A. M. (2012). *Os mosteiros cistercienses na região das Beiras*. Quartzó.
- Martins, A. M. (s.d.). *Espaço monástico: da Cidade de Deus à Cidade do Homem*. Escuela Técnica Superior de Arquitectura (Universidad de Sevilla).

- Martins, D. M. (2011). *O programa azulejar do Palácio do Correio-Mor, em Loures - Dissertação de Mestrado em História Da Arte, Património e Turismo Cultural*. Coimbra: Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra.
- Meco, J. (1985). *Azulejaria Portuguesa*. Lisboa: Bertrand Editora.
- Meco, J. (1993). *A azulejaria e a cerâmica escultórica nos Jerónimos in Anísio Franco (dir.), Jerónimos 4 Séculos de Pintura (Vol. Vol. I)*. Lisboa.
- Melo, M. T. (1992). *O Mosteiro Beneditino de Santa Maria de Semide*. Coimbra: Edições Minerva.
- Melo, M. T. (1999). *Doçaria Conventual de Semide*.
- Mirrado, J. M. (2016). *Os Sentidos da Reutilização: Do Convento ao Não Convento Mosteiro de Odivelas, S. Dinis e S. Bernardo*. Lisboa: Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias.
- Moreira, A. V. (1924). *Monografia do Concelho de Tarouca (História e Arte)*. Viseu: Topografia do "Jornal da Beira".
- Moreira, R. (1991 ). *Jerónimos*. Lisboa: Verbo.
- Morgado, P. J. (2009). *A cerâmica do açúcar em Aveiro na época moderna*. PATRIMÓNIOS 7.
- Morgado, P. J. (2009). *A cerâmica do açúcar em Aveiro na época moderna*. PATRIMÓNIOS 7.
- Mota, S. M. (1990). *O regime alimentar dos monges bernardos no final do século XVIII in Revista de Ciências Históricas (Vol. V)*. Universidade Portucalense.
- Nunes, N. N. (2016). *A cultura açucareira e a alimentação: Património Linguístico e Cultural Comum das ilhas atlânticas e do Brasil*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra.
- O Mosteiro de S. Cristóvão de Lafões*. (Abril 2015). Edição da Associação dos Amigos do Mosteiro de S. Cristóvão de Lafões.
- O.P., F. R. (2012). *Bíblia Sagrada - Edição Pastoral* . PAULUS Editora .
- Pais, A. N. (2012). *Um gosto português. O uso do azulejo no século XVII*. Lisboa: Athena.
- Paiva, A. A. (2017). *Reabilitação e reconversão em pousada de dois monumentos distintos: Flor da Rosa e Alvito*. Lisboa: Faculdade de Arquitectura e Arte - Universidade Lusíada de Lisboa.
- Pereira, A. (2007). *Cozinhas - espaço e arquitectura* . Lisboa: Edições Inapa.
- Pereira, A. M. (2012). *Mesa Real. Dinastia de Bragança*. A Esfera dos Livros.
- Pereira, P. (2009). *Convento de Cristo. Roteiro*. Scala Publishers/IGESPAR, I.P.

- Pereira, P., & Pereira, J. F. (1989). *Dicionário da Arte Barroca em Portugal*. Lisboa: Ed. Presença.
- Pinho, I. M. (2000). *O Mosteiro de São Bento de Ave Maria do Porto: 1518/1899: uma arquitectura no século XVIII*. Porto: Universidade do Porto.
- Pires, M. B. (1987). *William Beckford e Portugal*. Lisboa: Edições 70.
- Pitt, T. (1760). *Observações de uma Viagem a Portugal e Espanha*. Lisboa: IPPAR.
- Ramos, A. (2013). *Alimentar o Corpo Saciar a Alma, Ritmos alimentares dos monges de tibães, século XVII*. Cultura do Norte: Edições Afrontamento.
- Regra do Nosso Glorioso Padre S. Bento - Abade, Confeitor e Patriarca de todas as Religiões*. (1703). Coimbra: Na Oficina de Joseph Ferreyra, Impreffor da Universidade, & S. Oficio.
- Regra do Patriarca S. Bento, traduzida do latim e anotada pelos Monges de Singeverga*. (Edições Ora et Labora). Mosteiro de Singeverga, Espanha: 1992.
- Ribeiro, J. C. (1998). *Sintra, Património da Humanidade*. Câmara Municipal de Sintra.
- Rocha, L. A. (2017). *Design for food : uma proposta para a aproximação entre o design e a culinária no âmbito da doçaria conventual*. Lisboa.
- Rocha, M. J. (2006-2007). O Mosteiro Cidade na Génese e Desenvolvimento Urbano: Uma interpretação do espaço. Em M. J. Rocha, *Revista da Faculdade de Letras: Ciências e Técnicas do Património*, 5-6 (pp. 527-548).
- Rocha, M. M. (2011). *A memória de um mosteiro, Santa Maria de Arouca (séculos XVII - XX): das construções e das reconstruções*. Porto: Afrontamento.
- Rodrigues, G. C. (1994). *A Mesa Conventual de Arouca - Valor gastronómico e significatividade social in Rurália*. Arouca: Revista da Ruralidade.
- Rodrigues, J., & Pereira, P. (2008). *O Mosteiro da Flor da Rosa*. Lisboa: Monumentos Monografia.
- Romea, V. L. (1909). Historia de la arquitectura cristiana española en la Edad Media. Em V. L. Romea, *Tomo II*. Madrid .
- Rosselló, B. (1994). *Ceramica y azúcar en época medieval, in 1492: Lo Dulce a la conquista de Europa*.
- S.J., D. M. (1963). *Estudos de História (Ultramarina e Continental) - O Mosteiro de Jesus de Aveiro* (Vol. I/2 e I/3 ). Lisboa: Companhia de Diamantes de Angola.

- Saldanha, S. C. (2008). *A Basílica da Estrela - Real Fábrica do Santíssimo Coração de Jesus*. Lisboa: Livros Horizonte.
- Salgueiro, V. (2002). *Grand Tour: uma contribuição à história do viajar por prazer e amor à cultura* (Vols. V 22, 44). Revista Brasileira de História.
- Salvador, M. S. (Abril de 2016). *Arquitectura e Comensalidade: uma história da casa através das prácticas culinárias*. Caleidoscópio.
- Santos, M. J. (2015). *As regras da regra Santa Clara: Códice do século XVI*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra.
- Sara C. Mourão, P. B. (Julho de 1999). *Comparação Entre Duas Modelações do Refeitório do Mosteiro dos Jerónimos*. Universidade do Minho: S.T.A.P, S.A. Reparação, Consolidação e Modificação de Estruturas.
- Saraiva, C. A. (1975). *Contribuição para o Estudo dos Azulejos do Instituto de Odivelas*. Lisboa.
- Saramago, A. (1994). *Convento de Soror Mariana Alcoforado - Real Mosteiro de Nossa Senhora da Conceição*. Beja: Colares Editora.
- Saramago, A., & Cardoso, A. H. (2000). *Para a história da doçaria conventual portuguesa*. Lisboa: CTT Correios.
- Sebastian, L. (2010). *A Produção Oleira de Faiança em Portugal (séculos XVI-XVIII) - Dissertação de Doutoramento em História com especialidade de Arqueologia*. Lisboa: Universidade Nova de Lisboa.
- Sequeira, G. d. (1952). *A Cozinha dos Paços de Vila Viçosa*. Lisboa: Fundação da Casa de Bragança.
- Sequeira, G. d. (1964). *Depois do Terramoto*. Lisboa: ed. Academia das Ciências de Lisboa.
- Silva, J. C. (1989). *A arquitectura gótica catalã e arquitectura tardo-gótico alentejano: estudo de influências*. Porto: Livros Horizonte.
- Silva, J. S. (2002). *O Mosteiro das Chagas de Lamego. Vivências, espaços e espólio litúrgico - 1588-1906*. Porto: Quarteto Editora.
- Silva, L. (2003). *A construção do novo mosteiro* (Vol. nº18). (D.-G. d. Nacionais, Ed.) Lisboa: Mosteiro de Santa a Clara a Nova, Coimbra in Monumentos.



- Silva, M. J.-R. (1995). *O Costumeiro de Pombeiro - Uma Comunidade Beneditina no Século XIII*. Porto: *Dissertação de Mestrado em História Medieval apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto*. Porto: Faculdade de Letras da Universidade do Porto.
- Simões, J. M. (1979). *Azulejaria em Portugal, no século XVIII*. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian .
- Simões, J. M. (2004). *O Convento das Trinas do Mocambo - Estudo histórico - artístico*. Lisboa: Instituto Hidrográfico, Lisboa.
- Soares, A. D. (1999). *Mosteiros cistercienses femininos em Portugal*.
- Sousa, A. C. (s.d.). *Fragments do Quotidiano no Terreiro do Real Monumento de Mafra (1717-2017)*. *Arqueologia em Portugal / 2017 - Estado da Questão*.
- Sousa, B. V., & Isabel Castro Pina, M. F. (2011). *Ordens Religiosas em Portugal: Das Origens a Trento*. *Guia Histórico*. Lisboa: Livros Horizonte.
- Sousa, D. F. (2011). *A Doçaria Conventual de Coimbra - o Segredo das madres conserveiras. Contributo para o seu estudo (séculos XVIII-XIX)*. Sintra: Colares Editora.
- Tamagnin, M. P. (1977). *O Palácio do Correio-Mor em Loures*. Lisboa: in Belas Artes. Revista e Buletin da Academia Nacional de Belas Artes.
- Tamagnini, M. P. (1977). *O Palácio do Correio-Mor em Loures* (Vol. nº31). Lisboa: in Belas Artes. Revista e Boletim da Academia Nacional de Belas Artes.
- Tamagnini, M. P. (s.d.). *Palácio do Correio-Mor em Loures*. Editorial Perpétuo Socorro, Editora Vozes Ltda .
- Tavares, P. M. (1999). *Mesa, doces e amores no século XVII português*. Sintra: Colares Editora.
- Tavares, P. M. (2000). *Descoberta e invenção do Brasil: o amargo e o doce* . Sintra: Colares Editora.
- Teixeira, M. F. (2002). *O Convento das Trinas*. Lisboa: Instituto Hidrográfico.
- Tereso, S. (2014). *Turismo Gastronómico: o legado dos Doces Conventuais e o Turismo na cidade de Alcobaça*. Seminário Projecto II.
- Texeira, F. (2008). *A Arquitectura Monástica e Conventual Feminina em Portugal (séculos XIII- XIV)*. Faculdade das Ciências Sociais e Humanas da Universidade do Algarve: Medievalista 5.
- Tomé, M. J. (2003). *A Intervenção dos Monumentos Nacionais nos extintos Mosteiros de Arouca, Lorvão e São Bento de Cástris*. Porto: Revista da Faculdade de Letras, Ciências e Técnicas do Património.

- Tomé, M. M. (1995). *Mosteiro de S. Dinis de Odivelas [texto policopiado] : estudo histórico-arquitectónico : acções para a salvaguarda do património edificado - Dissertação de mestrado em recuperação do património arquitectónico e paisagístico*. Évora : Universidade de Évora.
- Tomé, M. M. (2001). *Odivelas : um mosteiro cisterciense*. Odivelas: Comissão Instaladora do Município, D. L. Odivelas.
- Uma, O Mosteiro-cidade na Génese e Desenvolvimento Urbano: Uma interpretação do espaço. (2006-2007). Em M. J. Rocha, *Revista da Faculdade de Letras, Ciências e Técnicas do Património* (pp. I Série vol. V-VI, pp. 527-548). Porto.
- Vaz , M. (1997). *Mosteiro de S. Dinis de Odivelas*. Odivelas: Junta de Freguesia de Odivelas.
- Vaz, M. (2001). *O real mosteiro de S. Dinis*. Odivelas: Odivelas : Comissão Instaladora do Município : Junta de Freguesia de Odivelas.
- Vaz, M. M. (Julho, 2016). *Por Terras de El Rei D. Dinis*. Lisboa: Chiado Editora.
- Vicente, A. S. (2012). *O monumento e o tempo: estudo histórico e arquitectónico do Mosteiro de São Dinis em Odivelas - Mestrado Integrado em Arquitectura e Artes*. Lisboa: Universidade Lusíada de Lisboa.
- Vilhena, M. d. (2000). *Reminiscências árabes na doçaria portuguesa: as alcomonias*. Açores: ARQUILÉLAGO - Revista da Universidade dos Açores.

**Sites:**

<https://monasteriohuerta.org>

<http://www.arteguias.com/monasterio/huerta.htm>

<http://www.a12.com/noticias/detalhes/abadia-de-claraval-na-franca-completa-900-anos>

<http://www.monestirs.cat/monst/annex/fran/borg/cfonten.htm>

[http://www.e-cultura.pt/patrimonio\\_item/2478](http://www.e-cultura.pt/patrimonio_item/2478)

<https://fasciniodafotografia.wordpress.com>

<http://www.monestirs.cat/monst/annex/fran/borg/cfonten.htm>

[http://www.e-cultura.pt/patrimonio\\_item/2478](http://www.e-cultura.pt/patrimonio_item/2478)

[www.parlamento.pt](http://www.parlamento.pt)

<http://www.conventocristo.gov.pt/pt/index.php?s=white&pid=273&identificador=>

<http://www.tnsj.pt>

<https://www.moleiro.com/pt/livros-biblicos/salterio-glosado/miniatura/262>

## Anexo

### Painéis hagiográficos de São Bento no Refeitório do Mosteiro de São Bento da Saúde



**Figura 0-1** - Nascimento de São Bento em Núrcia



**Figura 0-2** - São Bento parte para Roma para estudar





**Figura 0-3** - Milagre do crivo



**Figura 0-4** - São Bento eremita nas grutas de Subiaco



**Figura 0-5** - São Bento eremita alimentado por Fr. Romão



**Figura 0-6** - São Bento martiriza-se pelas tentações da carne





**Figura 0-7** - São Bento salvo de envenenamento



**Figura 0-8** - São Mauro e São Plácido, acompanhados pelos respectivos pais, chegando ao Mosteiro para ingressar na comunidade beneditina





**Figura 0-9** - Milagre da foice



**Figura 0-10** - São Mauro caminhando pelas águas e salvando São Plácido de afogamento por ordem de São Bento



**Figura 0-11** - Destruição do templo de Apolo em Montecassino





**Figura 0-12** - Refeitório do Mosteiro de São Dinis e São Bernardo em Odivelas. Foto da Autora.



**Figura 0-13**- Programa iconográfico do Tecto do Refeitório do Mosteiro de São Dinis e São Bernardo, em Odivelas. Representação da passagem bíblica "A Multiplicação dos pães e dos peixes". Foto: Autoria de A. BRACONS





**Figura 0-14** - Representações do Antigo e Novo Testamento no Tecto do Refeitório do Mosteiro de São Dinis e São Bernardo, em Odivelas. Foto: Autoria de A. BRACONS





**Figura 0-15** - Pulpito e o Tecto do Refeitório do Mosteiro de São Dinis e São Bernardo, em Odivelas. Foto da Autora.



**Figura 0-16** - Cozinha do Mosteiro de Odivelas. Foto da Autora.



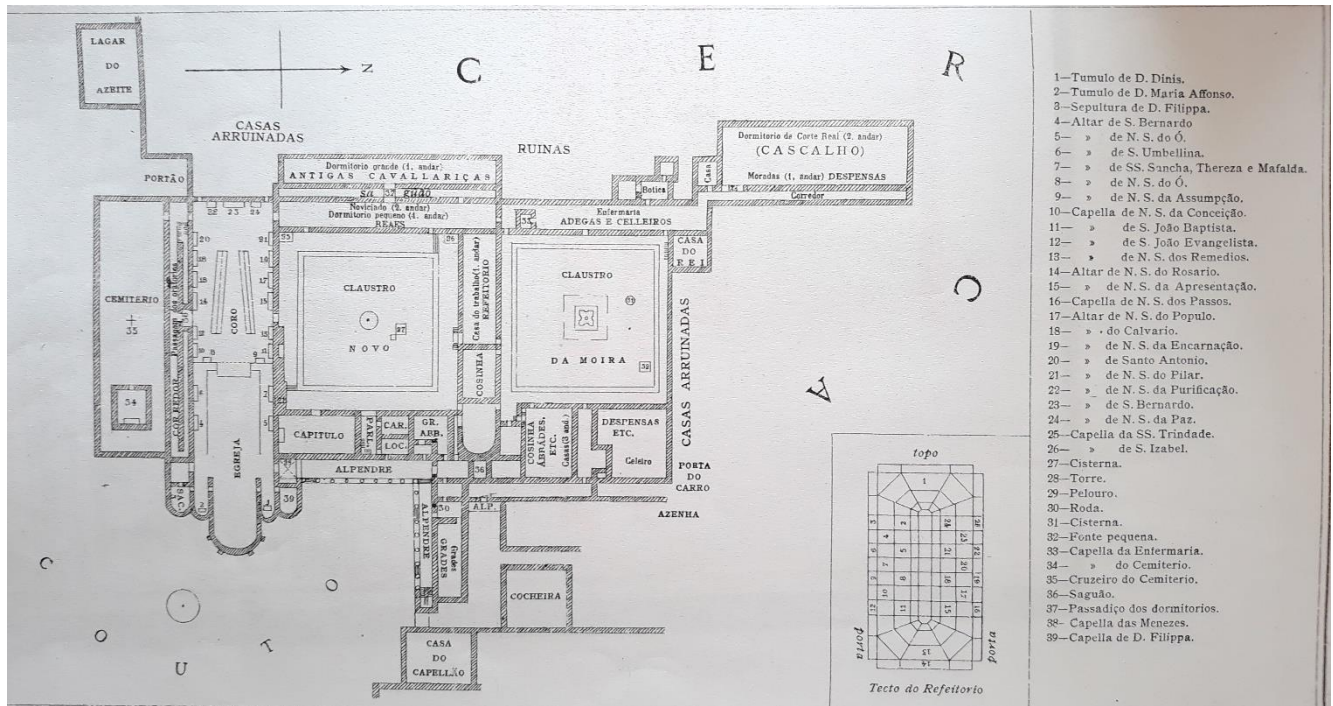


Figura 0-17 - Planta do Mosteiro de Odivelas, Borges Figueiredo, de 1889



Figura 0-18 - Multiplicação dos pães



Figura 0-19 - A mulher sareptana, ajoelhada, oferecendo a Elias farinha num prato, e azeite numa bicha.





Figura 0-20 - O filho prodígio, pastando um rebanho



Figura 0-21- Santo de hábito negro com um cálice na mão

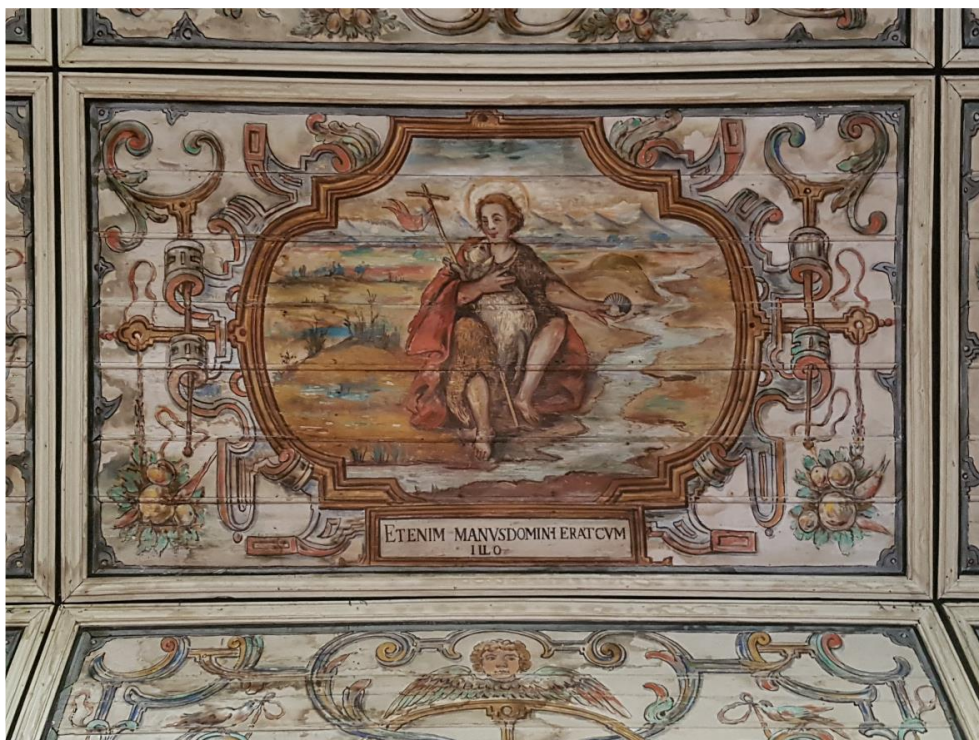


**Figura 0-22** - Cristo abrindo uma porta (Cântico dos Cânticos. 5,2)



**Figura 0-22** - Abraão ajoelhado ante os três anjos





**Figura 0-23** - S. João Baptista (Acto Dos Apóstolos.,11,21)



**Figura 0-24** - Job, com os seus companheiros, apartando a vista de uma mulher em cujo ombro está uma figura do diabo.





Figura 0-266 - O serafim cerrando com uma tenaz os beijos de Isaías



Figura 0-257 - os irmãos de José, ajoelhados entre ele, em atitude suplicante (Paráfrase do cap. 43 do Livro de Gênesis.)



**Figura 0-278** - Juízo de Salomão (III Reis, 3, paráfrase dos verso. 25-27)



**Figura 0-29-** S. João Evangelista escrevendo (Evangelho De São João, 21, 21)





**Figura 0-30** - Bodas de Caná (Evangelho De S. João,2,9)



**Figura 0-28** - Ressurreição de Cristo





**Figura 0-29** - Chuva de maná; Moisés no meio do campo com vara erguida (Salmos 77,24)



**Figura 0-30** - Cristo, à mesa, com dois apóstolos.





Figura 0-32 - José mandando meter a taça no saco de Benjamin. (Genesis, 44, 2)

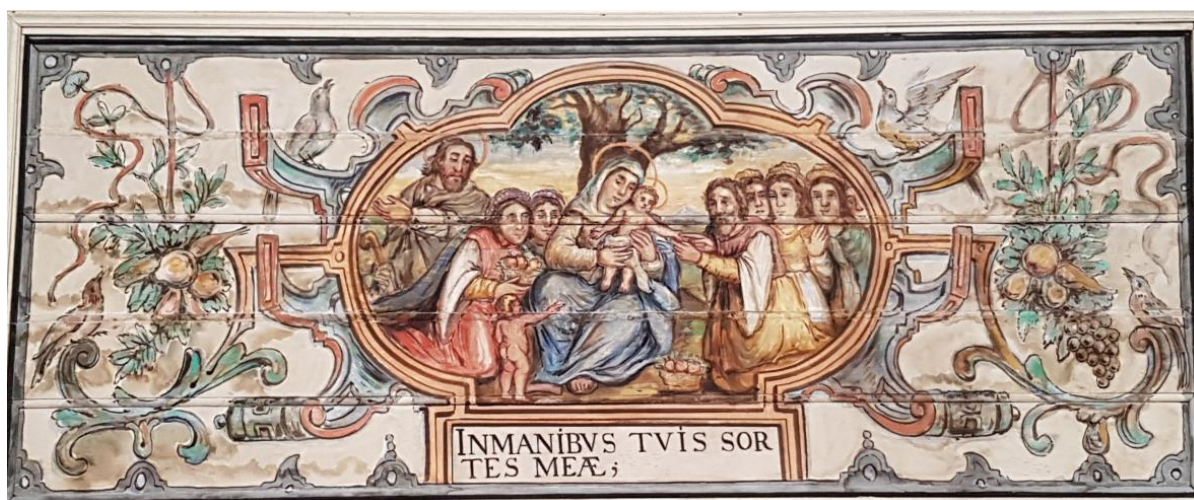


Figura 0-315- Várias personagens adorando a Virgem (Salmos 30, 16)





**Figura 0-336** - O rei, com séquito, ajoelhado ante o sumo-sacerdote



**Figura 0-347** - O anjo apresentado um livro a Ezequiel (Ezequiel, 3,1)



**Figura 0-368** - a noiva dos cânticos com um cálice na mão, onde espreme um cacho (Cântico. dos Cânticos. 1, 18).



**Figura 0-359** - Mulher joelhada e curvada ante Jacob





**Figura 0-38** - Monge no púlpito; em baixo, à frente do povo, cestos com pães

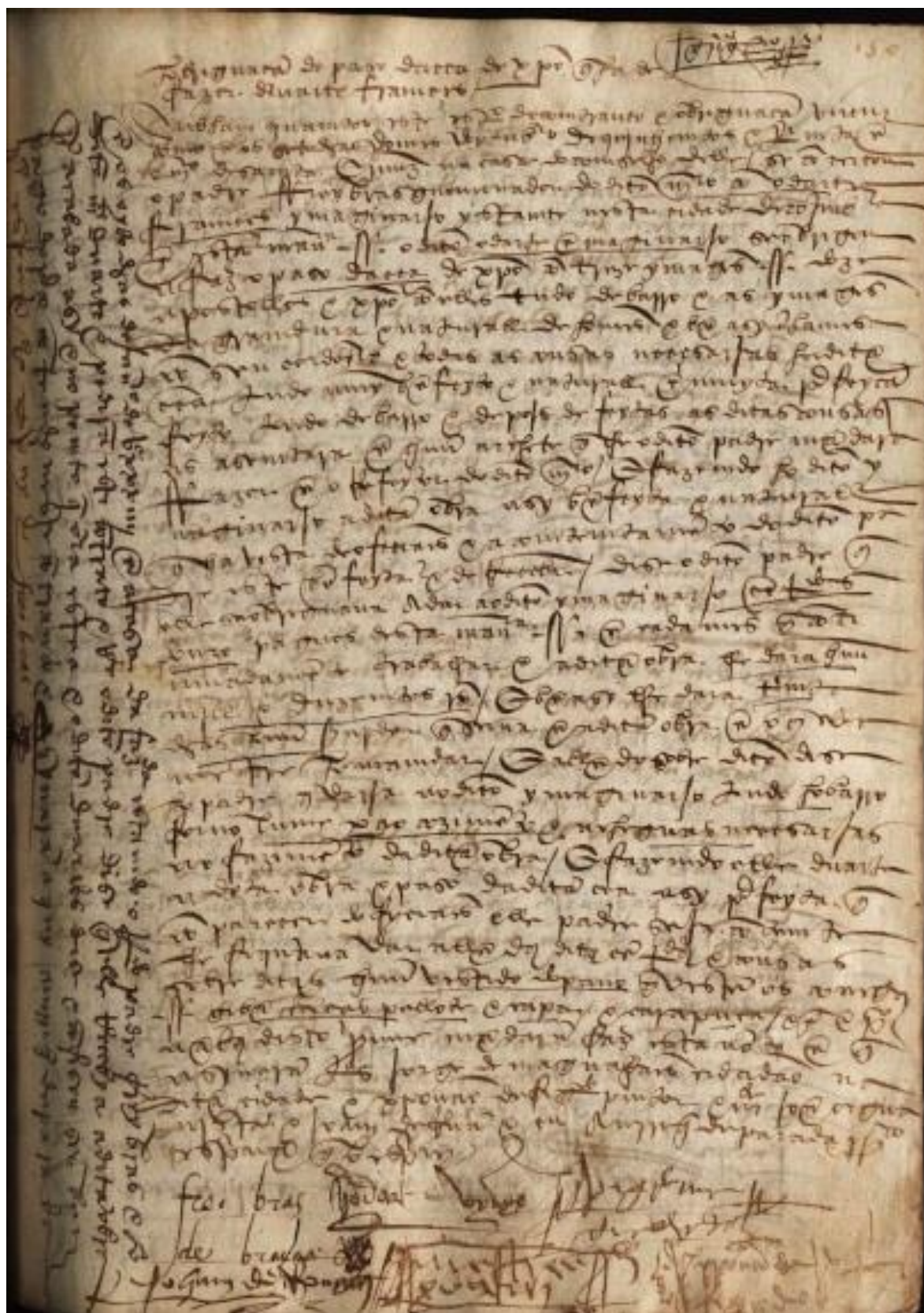


**Figura 0-37** - Achab adormecido; atrás um anjo (deverá ser Jesabel) com dois pães



**Figura 0-391** - Sansão abrindo a boca do leão prostrado (Juízes, 14,14)





**Figura 0-40** - 7 de Outubro de 1530 - Contrato celebrado no Mosteiro de Santa Cruz, entre Frei Brás de Braga, seu governador, e o escultor Philippe Hodart para que este fizesse, em barro, o Passo da Ceia de Cristo, para ser colocado no refeitório do dito mosteiro.

Fonte: PT/AUC/MC/MSCC - Mosteiro de Santa Cruz de Coimbra (F); Livros de Notas (SR), vol. 5 (liv. 10), fl. 150 – cota: AUC-III-1.ºD-10-2-5.